



Le terroir

Assemblage de plusieurs parcelles du domaine, caillottes et terres blanches.

La vigne

Cépage : Pinot noir

Age moyen des vignes : 40 ans.

Densité de plantation : 6800 à 8500
pieds/hectare.

Les pratiques culturelles

Enherbement ou binage selon terroir.

Taille Guyot Poussard

Ebourgeonnage au printemps, léger
effeuillage.

Amendements organiques depuis 1989
et respect du cahier des charges bio.

Vendange manuelle



La Croix du Roy 2022

Le millésime

Hiver assez doux avec comme conséquence une sortie précoce du végétal. Le débourrement a 2 semaines d'avance sur les normales, suivi en mai par une saison chaude et sèche. Climat idéal pour le développement de la vigne, qui a donné beaucoup de travail pour accompagner la croissance du végétal. La floraison se déroule dans des conditions idéales et, avec le mois de juin, arrive la pluie bienfaitrice après les craintes d'une sécheresse annoncée. La véraison se passe pour le mieux, et la chaleur s'installe jusqu'aux vendanges, débutées le 31 août. Les premiers jus laissent présager un millésime solaire qui conserve un bel équilibre.

La vinification

Récolte manuelle acheminée en caisse de 40 kg. Tri sur table et égrappage de la vendange à 100%, acheminée ensuite dans des cuves à pigeage automatique.

Remontages et pigeages peu nombreux, mais plutôt une macération en « infusion » pendant environ 25 jours à température contrôlée.

Elevage 100% bois : pièces bourguignonnes durant 1 an.

Soutirage et assemblage en octobre 2023 et élevage en cuve pendant encore 3 mois.

Mise en bouteille en janvier 2024.

La dégustation



Rouge rubis profond.



Intense et complexe, l'attaque olfactive est dominée par un fruit noir et rouge bien mûr (cerise, myrtille). L'évolution à l'aération, révèle un boisé fondu aux accents de moka et de fève de cacao. La finale du nez apporte des notes d'épices douces et une pointe de tapenade d'olive noire.



L'attaque, d'une grande souplesse, ouvre sur une bouche ronde et onctueuse. L'éclat du fruit se confirme, où la cerise évolue vers des nuances de kirsch, offrant une sensation de maturité généreuse. La texture est dense, soutenue par un joli grain de tanins qui structurent le palais avec élégance. Une finale aux accents poivrés, complétée par des nuances de bois frais qui apporte une tension bienvenue et une belle finesse.



Température dégustation : 12 à 14°C.

Accord mets vins : Epaule d'agneau aux olives noires et romarin, magret de canard laqué à la cerise, côte de bœuf maturée.

Garde : 5 à 6 ans et flatteur dès maintenant.