

Nicolas Potel

Le Village de Vosne-Romanée se trouve au Nord de Nuits-Saint-Georges. Le nom serait dérivé de *Vidumos* qui signifie Forêt.

On raconte que les gaulois qui étaient enrôlés pour vingt ans par César étaient récompensés d'un don de vignoble que les générations suivantes auraient nommé *Romanée*.

Au IXème siècle, Vosne fait parti du prieuré de Saint Vivant fondé vers 890 par Manassès 1^{er} (prieuré clunisien).

Les Ducs de Bourgogne y avaient à Vosne une maison de chasse.

Vosne Romanée Vieilles Vignes 2004

Sol : Marnes calcaires.

Exposition : Est, Sud-Est.

Altitude : 220 m à 360 m.

Superbe cuvée en 2004, alliant la richesse et la classe sur ce cru mytique. Achat de 7 différentes parcelles dans tout le village, ceci apportant une belle combinaison de maturité. Allant de 12 % à 13,1 % Vol. Des vignes de 40 à 60 ans et de 35 hl à 48 hl/ha. Tous les terroirs sont dans cette cuvée. Vinification de 15 à 25 jours suivant les maturités et l'expression de la cuve. Pressurage très doux et débourageage sévère. Elevage à 30 % en fûts neufs. Mise en bouteille en décembre 2005.