



## 2019, LA MAGIE DES ANNEES EN « 9 »

Un hiver doux et pluvieux entraîne un début de cycle végétatif précoce. Un mois d'avril très froid fera quelques dégâts de gel notamment sur Chassagne, mais le point-clé de la saison sera la floraison : étalée dans le temps et soumise à beaucoup de vent, des conditions peu idéales qui engendreront de la coulure. Ensuite l'été chaud et sec laissera le vignoble dans un bon état sanitaire, avec une petite pression à l'oïdium sur la partie Nord du Domaine.

Nous avons commencé à vendanger le 12 septembre, sans aucun stress : les conditions météo étaient optimales, les raisins sains et les niveaux d'acidité se maintenaient à bon niveau. Les rendements étaient dans l'ensemble inférieurs à la moyenne, mais avec des différences significatives d'une parcelle à l'autre, principalement à cause du millerandage.

Aux TERRES de VELLE 2019 fut une année chargée puisque nous avons repris un petit Domaine situé sur Savigny. Nous avons ainsi augmenté notre surface de vignobles d'un peu plus d'un hectare, dont 0.5 Ha de Grand Cru.

C'est pourquoi, à partir de la récolte 2019, nous comptons 3 nouvelles appellations parmi notre gamme de vins :

La première est **Savigny-lès-Beaune Premier Cru Aux Vergelesses** blanc : un Terroir très marneux, situé en limite avec Pernand-Vergelesses, idéal pour le Chardonnay.

La deuxième est **Chassagne-Montrachet Premier Cru Les Chaumées** également en blanc : ce vignoble est situé sur les hauteurs de Chassagne, à côté de St-Aubin. Les conditions sont extrêmes sur ce terroir exposé Est : peu de terre arable et un microclimat très chaud, que nous avons vite remarqué en y travaillant ...

Et la troisième nouvelle appellation est **Corton-Charlemagne Grand Cru** : Nous y possédons deux lieux-dits complémentaires, « Le Charlemagne » sur Aloxe-Corton, dont une partie est âgée de 50 ans, donne un fruit riche et mûr, et « En Charlemagne » sur Pernand-Vergelesses, un climat plus froid exposé Nord-Est qui apporte fraîcheur et équilibre à la cuvée.

Les vins blancs du millésime 2019 ont une magnifique pureté aromatique. La bouche est riche mais conserve une très belle dynamique grâce à une trame acidulée. Un équilibre parfait qui permettra une garde prolongée.

Sur le Pinot Noir, en 2019 la couleur était facile à extraire donnant de belles robes rubis. Le nez est très juteux avec des arômes de fruits rouges comme la cerise. Les tannins sont souples mais avec une belle vigueur. Une harmonie très prometteuse !

2019 fut vraiment une année magique pour nous : apportant son lot de stress pendant la saison végétative, mais aussi enthousiasmante par son niveau de qualité et par l'opportunité de vinifier enfin un Grand Cru !

Domaine des TERRES de VELLE

2, Chemin Sous la Velle – 21190 AUXEY-DURESSES

Tel : +33(0)380 228 031- Mail : [info@terresdevelle.fr](mailto:info@terresdevelle.fr) – FB & Instagram : @terresdevelle