

Domaine A-F GROS & François PARENT

Anne-Françoise est la fille de Jean GROS de Vosne-Romanée.

Le domaine AF GROS est créé en 1988 lorsque Jean et Jeanine GROS décident de commencer à transmettre le domaine familial connu initialement sous les noms de domaine GROS-RENAUDOT, puis Domaine Louis GROS et Jean GROS

Dans le même temps, Anne-Françoise reprend avec son mari, François PARENT, un domaine sur Flagey-Echezeaux, puis achète en 1995 des vignes sur Savigny les Beaune

En 1996 Jean et Jeanine GROS décident de se mettre complètement en retraite et choisissent de diviser le domaine JEAN GROS entre leurs trois enfants Michel, Bernard et Anne-Françoise afin que chacun exploite et vinifie la terre de ses ancêtres.

Chacun des Domaines GROS est totalement autonome et indépendant : Domaine Michel GROS à Vosne-Romanée, Domaine GROS Frère & Sœur dirigé par Bernard à Vosne-Romanée, Domaine Anne-Françoise GROS à Pommard. Il existe également le domaine Anne GROS à Vosne Romanée (cousine d'Anne-Françoise). Les Domaines GROS sont donc au nombre de 4.....

En 2004, Anne-Françoise fascinée par le terroir de Pommard achète une vigne de Pommard 1er cru sur la parcelle des Chanlins (qui voisine les célèbres Pommard Rugiens).....

François PARENT

François Parent- Fils de Jacques Parent à Pommard, a d'abord travaillé avec son père sur le domaine familial de 1973 à 1997 où il a signé les vinifications et procédé au travail de la vigne aux côtés de son père sous l'étiquette du domaine PARENT.

Puis en 1998 François a joint son vignoble à celui d'Anne-Françoise et ils exploitent maintenant ensemble 10 hectares de vignobles, de Chambolle-Musigny à Vosne-Romanée, ainsi que sur Savigny les Beaune, Beaune, Pommard, Bourgogne et Bourgogne Hautes Cotes de Nuits etc...avec plusieurs premiers crus et grands crus.

François a également installé une maison de négoce traditionnelle pour compléter et étoffer la palette des crus dans le même esprit de vinification et la même éthique de travail.

François et Anne-Françoise habitent à Pommard, mais ils ont acheté tout leur bâtiments professionnels : caves et cuverie à Beaune en plein cœur de la vieille ville

Ces bâtiments (ancienne maison de vin typique des années 1900 avait été construite par des négociants champenois et bordelais, la maison CANCAR, dans le quartier de la Madeleine)

Il faut signaler qu'il existait des dizaines de maisons de ce type à cette époque et Beaune était un phare au niveau de l'élaboration et du commerce des vins

Les bâtiments ont été totalement réhabilités entre 2006 et 2010 pour être adaptés aux exigences du travail actuel

Ainsi les raisins arrivent après la cueillette de la côte de nuits ou de la côte de Beaune en moins d'une heure par rotation de petits camions

Tous les espaces sont climatisés séparément selon qu'il s'agisse de la vinification, de l'élevage ou du stockage

Nous travaillons par gravité

Voir fiche jointe - vigne et vins

Avec Anne-Françoise et François, 2 de leurs enfants sur les trois : Mathias et Caroline ont rejoints le Domaine, et travaillent l'un à la partie technique -vigne et Vin aux côtés de François, tandis que Caroline gère l'aspect commercial et la communication du domaine avec Anne-Françoise.

Ensemble, ils perpétuent la tradition familiale depuis 13 générations et cultivent tous les jours avec passion et pour chaque millésime la complexité du Pinot noir et du Chardonnay pour en extraire la richesse, la concentration, ainsi que la finesse des arômes nés de ce territoire unique et magique qu'est la Bourgogne.

Chaque millésime est l'occasion d'une remise en question pour progresser,

La philosophie du domaine est de pousser en avant la signature de chaque millésime tout en extrayant les subtilités de chacun des terroirs par appellation .

les vins sont distribués dans plus de 30 pays

Informations concernant le domaine et les vins produits

Nom du domaine : Domaine AF GROS

Superficie du domaine : 10 hectares

Eventuellement superficie en propriété : 10 hectares

Encépagement : proportions ou superficie des différents cépages :

- 98% PINOT NOIR
- 2% CHARDONNAY

Appellations produites avec superficies :

- BOURGOGNE 0 hectare 7482
- BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 3 hectares 50
- CHAMBOLLE-MUSIGNY 0 hectare 3947
- VOSNE-ROMANEE 2 hectares 60
- ECHÉZEAUX GRAND CRU 0 hectare 6608
- RICHEBOURG GRAND CRU 0 hectare 60
- BEAUNE 1^{er} CRU LES BOUCHEROTTES 0 hectare 3008
- BEAUNE 1^{er} CRU LES MONTREVENOTS 0 hectare 2565
- SAVIGNY LES BEAUNE 1^{er} CRU LE CLOS DES GUETTES 0 hect. 6674
- POMMARD 1^{er} CRU LES PEZEROLLES 0 hectare 3408
- POMMARD 1^{er} CRU LES ARVELETS - POMMARD 1^{er} CRU LES CHANLINS 0 hect. 3126 et 0 hect. 1334

Responsable de la viticulture : François PARENT

Responsable des vinifications : François PARENT et Mathias PARENT

Responsable de la commercialisation : Anne Françoise PARENT-GROS et Carline PARENT

Historique :

- Origines, date de création

cf. texte joint

Particularités :

- Monopoles, très vieilles vignes, bâtiments, etc. 1 monopole en VOSNE VILLAGE (Clos de la FONTAINE)

Travail à la vigne : Méthodes spécifiques (conventionnelle, lutte raisonnée, bio, biodynamie.....)

Philosophie du domaine,

etc. Lutte bio adaptée : on traite que si nécessaire - Les vignes sont 100% labourées. Travail au sol, on fait un ébourgeonnage sélectif peu espacé au mieux les rameaux. Les vignes sont toutes effeuillées manuellement au mois de juillet, au face soleil levant.

Les vendanges sont 100% manuelles avec 2 tris à la vigne. Le transport de la vendange se fait par caisse de 60 litres pour éviter tout tassement du raisin. Le déchargement se fait sur un vibreur pour un 3^{ème} tri qui permet de séparer les grains secs de l'eau et des insectes.

La vendange tombe ensuite grappe par grappe sur un tapis roulant qui permet d'effectuer un 4^{ème} tri manuel pour éliminer le botrytis, les déchets végétaux ou les baies qui ne sont pas à maturité. Egrappage à 100% puis dernier tri pour éliminer les déchets verts (petits morceaux de rafles)

Vinification : 4 à 5 jours de macération à froid, on tient les cuves à 5°C, puis départ de la fermentation naturelle.

Piegage et remontage pendant la fermentation.

La vinification dure environ 18 jours avec contrôle des températures à 30°C maximum. Décuvaison à 18 jours et pressurage à 1,8 kg/cm² et décantation, ou débouillage, pendant 5 jours avant la mise en fûts.

l'élevage dure 18 mois avec un soutirage après fermentation malo.

Les vins sont soutirés, assemblés (puis filtrés si nécessaire) puis mis en bouteilles par nos soins avec notre matériel.

Pour l'élevage, on utilise environ de 30 à 40% de fûts neufs pour les Villages, de 50 à 60% de fûts neufs pour les 1^{er} Cru et 100% de fûts neufs pour les Grands Crus.