

Domaine AF GROS

Millésime 2025

Présentation du millésime

Conditions climatiques

- **Hiver** : saison normale, sans excès.
- **Printemps** : précoce, pluvieux, **sans gel**.
- **Floraison** : passée début juin, un peu de coulure.
- **Sortie de raisins** : belle mais **modeste en quantité**.

Épisodes chauds et orageux

- **Vague de chaleur** dès début juin, puis nouvelle poussée autour du **20 juin** (≈35°C).
- **Orages** début juin, puis les **22 et 25 juin** ;
 - ▶ **Grêle** : ~5 % sur les **Échezeaux**, ~10 % sur les **Richebourg**.
- **Canicule continue** jusqu'au **7 juillet**.
- Première quinzaine d'août : météo plus fraîche et nuageuse.
- Mi-août : **nouvelle canicule**, jusqu'à **40°C pendant une dizaine de jours**, entraînant un léger stress thermique des baies.
- La **pluie juste avant les vendanges** a été **salvatrice**, permettant aux raisins de se régénérer.

Vendanges

- Date initiale envisagée : **1er septembre**.
- Avancée au **25 août** en raison des fortes chaleurs.
- Conditions de récolte : **temps orageux et pluvieux**, surtout en soirée, compliquant les opérations.

Profil analytique & équilibre des vins

- **Degrés** : corrects, modérés ; suffisants pour assurer une **maturité qualitative**.
- **Acidité** : autour de **3,3**, remontant avec la vendange entière.
- Vendange avancée à temps pour **préserver la fraîcheur**.
- **Équilibre** : très bon rapport **acidité / maturité**.

2025 = millésime de garde, structuré, frais et classique.

Style du millésime

- **Structure** : tanins plus massifs, denses mais fins.
 - **Couleurs** : très belles intensités.
 - **Bouche** : vins amples, construits, avec une trame énergétique.
 - Style **classique**, avec des degrés modérés → **chaptalisation de toutes les cuvées**.
 - Excellents **équilibres tanins / acidité**.
-

Vinification & élevage

Vendanges entières

- **50 à 75 %** de vendanges entières sur villages, 1ers crus et grands crus.
- **100 % vendanges entières** : *Moulin-à-Vent*.
- **100 % égrappage** : *Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits rouge*.

Élevage

- **80 % céramique / 20 % fûts neufs**
pour les Bourgogne pinot noir, villages, 1ers crus et grands crus. Pour les Bourgogne Hautes cotes de Nuits rouge, dont c'est le dernier millésime, élevage 100% futs, dont 20% futs neufs
-

Engagement RSE – Gestion exemplaire du parc à fûts

À compter du millésime 2025 :

- Parc de fûts **entièrement recyclé à 100 %**.
- Collaboration avec un organisme spécialisé permettant de **prolonger la durée d'usage des fûts jusqu'à 30 ans**.
- Impact RSE fort : réduction de déchets, meilleure circularité du bois, diminution de l'empreinte carbone.