



Vendanges 2013

La climatologie du millésime 2013	2013 restera comme une année très difficile d'un point de vue climatique : un printemps humide et froid, un été avec des arrosages très réguliers (tous les 3-4 jours) et de la grêle fin juillet, un automne avec des températures élevées et une forte hygrométrie, très favorables à la pourriture grise.
Les choix du domaine H. Naudin-Ferrand	Nous avons choisi de vendanger relativement tôt pour préserver l'état sanitaire des raisins, dans l'objectif de pratiquer des vinifications sans sulfites ajoutés. Nous avons complété l'équipe des coupeurs, d'une équipe de 8 personnes, pour un dri draconien des raisins. Ainsi les vinifications sans sulfites ajoutés devenaient possibles.
Côte	La vendange a commencé le 2 Octobre dans les Echezeaux, puis les Damodes. Ont suivi Aloxe, Ladoix puis les Côte de Nuits villages. La récolte est petite mais de belle qualité.
Hautes-Côtes	Les Hautes-Côtes ont été coupés à partir du 6 Octobre. La coupe s'est terminée le 11 octobre par le Clou 34. Les pluies tombées à partir du 8 octobre ont provoqué une importante pourriture grise. Le tri a permis de faire de beaux vins malgré tout, mais la pluie a diminué la couleur des Hautes-côtes rouges.