

# NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU

## Climat Les Pruliers

### TERRITOIRE

L'appellation : 136 ha 32 a.  
Le climat : 7 ha 11 a 73 ca.

### TERRITORY

Area of the appellation: 136 h 32 a.  
The *climat*: 7 ha 11 a 73 ca.

### HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

Qui Crescent Fagon, médecin du roi Soleil, conseilla à Louis XIV de consommer exclusivement du vin rouge, du « vieux Nuits », pour le guérir de sa goutte. La santé du roi s'améliora et la notoriété de Nuits-Saint-Georges alla crescendo.

Nuits vient de l'ancien *Nuis* qui serait un patronyme.

Le nom de *Saint-Georges* vient du IV<sup>e</sup> siècle lorsque Philibert de Mollans aurait ramené à Nuits les reliques de Georges de Lydda, martyr chrétien. *Saint-Georges* est devenu un saint patron de la Bourgogne.

*Les Pruliers* vient de prunier. Ce climat abritait en des temps lointains des arbres fruitiers.

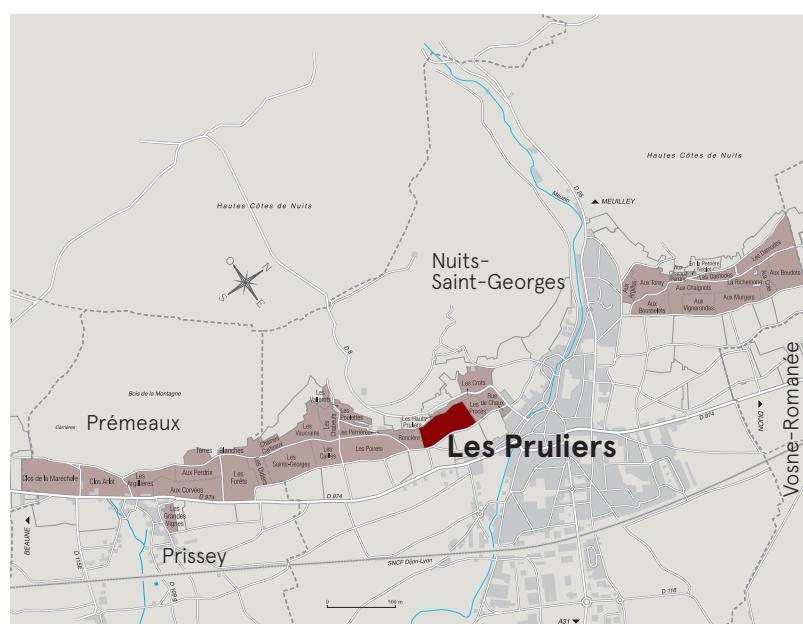
### HISTORY AND ETYMOLOGY

Qui Crescent Fagon was the Sun King's doctor. In fact, to cure his royal patient of gout, he recommended that Louis XIV drink only red wine from "Vieux Nuits". The king's health improved and the renown of Nuits-Saint-Georges continued to flourish.

Nuits comes from *Nuis*, which appears to be a surname.

The name *Saint-Georges* comes from the IV<sup>th</sup> century, when it is reported that Philibert de Mollans brought back to Nuits the relics of Georges de Lydda, a Christian martyr. *Saint-Georges* became a patron saint of Burgundy.

*Les Pruliers* comes from the French word *prunier*, meaning plum tree. In the far distant past, fruit trees were planted in this *climat*.



A.O.C. Village Premier Cru

Climat



### LE MILLÉSIME 1976

Une bonne année qui aurait pu être grande si juillet, août et septembre avaient bénéficié d'un peu d'eau mais il n'est pas tombé une goutte de pluie pendant ces trois mois. Le résultat fut des petits rendements mais avec des raisins d'une grande concentration. Les vins étaient dotés d'arômes puissants et crémeux ; les tanins impressionnaient par leur solidité. De quoi affronter une éternité en cave avant de dévoiler leur vrai caractère.

### THE 1976 VINTAGE

This is a good year, that could have been great, had there been some rain in July, August and September, but not a single drop fell during these three months. As a result, the year produced a small harvest of highly concentrated grapes. The wines boasted powerful and creamy aromas and impressive solid tannins. Exactly what is required to withstand an eternity in the cellar, before revealing their true character.