



Clos de Tart

Clos de Tart

Cépage

Pinot Noir

Vinification

Une nouvelle cuverie fut installée en 1999 dans les anciens chais du Domaine et la totalité de l'équipement (cuves de fermentation, pressoir, table de tri, éraflleur, tapis convoyeur, pigeur, matériel vinaire) est en acier inoxydable. Les raisins, issus des différents microclimats, sont triés un par un sur la « table de tri » pour ne conserver que les meilleurs. Ensuite, ils sont vinifiés dans des cuves séparées donnant ainsi naissance à plusieurs cuvées. La proportion de vinification en «vendange entière», «vendange totalement éraflée» ou «vendange partiellement éraflée» est variable selon la qualité des rafles et leur maturité. Chaque cuve de fermentation est munie d'un système de thermorégulation permettant de contrôler en permanence les températures de fermentation. Lorsque les fermentations alcooliques sont achevées, le vin est ensuite élevé dans des pièces de chêne neuves et y séjourne environ 10 mois avant d'être transféré dans les caves situées juste en dessous.

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél :+33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 [contact@ds-collection.com](mailto:contact@ds-collection.com)

[www.ds-collection.com](http://www.ds-collection.com)



Bourgogne

Clos de Tart

Surface du Domaine

7,5 hectares

Travail de la vigne

Agriculture raisonnée

Contrairement à la grande majorité du vignoble de la Côte-d'Or, les vignes du Clos de Tart sont plantées selon une orientation nord-sud perpendiculairement à la ligne de pente. Le sens de cette plantation permet de mieux lutter contre l'érosion en maintenant le sol en place lors des pluies d'hiver. Cette orientation permet aussi aux grappes d'être éclairées alternativement sur leurs deux faces entre le matin et l'après-midi assurant ainsi une meilleure maturité des raisins.

Historique

Le Clos de Tart fut fondé en 1141 par les moniales Bernardines de l'Abbaye de Tart, dépendance de celle de Cîteaux.

En 1791, le Clos de Tart devint la propriété des Marey-Monge puis il fut vendu en 1932 à la famille Mommessin, originaire du Mâconnais, qui en est l'unique propriétaire. C'est un vignoble d'une seule parcelle de 7.53 hectares situé sur le finage de Morey-Saint-Denis en Côte de Nuits.

Depuis sa création, ce Clos n'a jamais été morcelé et il est aujourd'hui, en Bourgogne, le plus vaste Monopole classé en Grand Cru.

Les plus du domaine

Cette parcelle rectangulaire de 300 m de long par 250 m de large est située au milieu du coteau à une altitude variant de 269 m à 302 m. Elle est uniformément exposée à l'est-sud-est et ceinte d'un mur de 1,2 km en pierres d'où le nom de Clos.

Seulement 2 vins sortent de ce domaine :

Le Clos de Tart et la Forge de Tart

La parcelle est divisée en sous parties, respectant ainsi la nature du sol et chacune est vinifiée séparément. Le Clos de Tart est issu du plus bel assemblage des différentes "cuvées", la Forge est un peu le "second vin" du domaine et résulte de l'équilibre des plus jeunes vignes notamment.

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél :+33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 [contact@ds-collection.com](mailto:contact@ds-collection.com)

[www.ds-collection.com](http://www.ds-collection.com)