



Morey-Saint-Denis Grand cru Clos de la Roche

ROUGE



Appellation

Morey-Saint-Denis constitue une des plus petites appellations par sa surface de la Côte de Nuits. Cette AOC comporte 20 climats classés en Premier Cru et 5 en Grand Cru.

Cépage

Pinot noir

Densité de plantation

10 000 pieds/hectare

Rendement moyen autorisé

40 hectolitres/hectare

Terroir

Le Clos de la Roche est fortement calcaire : à peine 30 centimètres de terre, peu de cailloutis, et des gros blocs de pierre qui lui ont donné ce nom.

Superficie parcelle

0 hectare 15 ares 12 centiares (1 hectare = 10 000 m² = 24 ouvrées)

Production annuelle

1500 bouteilles

Élaboration

Travail de la vigne : Culture raisonnée. Depuis l'an 2000, plus aucun herbicide dans nos vignes. Un travail de butage/débutage en hiver et de labour au printemps les ont remplacés. Ébourgeonnage systématique. Vendanges exclusivement manuelles.

Vinification : fermentation traditionnelle en cuve 3/4 semaines.

Élevage : 14 à 18 mois en fûts de chêne français (forêt de Troncet). 100% fût d'un vin.

Dégustation

Caractère : Sa robe rubis franc. Le nez plutôt complexe libère des notes florales et épicées. Le Clos de la Roche est affirmé, très proche du Chambertin, grave et profond. L'humus, la truffe précèdent souvent le petit fruit rouge ou noir. En bouche, ce vin est un juste équilibre entre la force et l'expression du fruit.

Accords : Le Clos de la Roche convient aux gibiers à plumes, à une entrecôte ou une volaille laquée pour les amateurs de cuisine asiatique. Leurs tanins souples mais virils accompagnent parfaitement un veau braisé, sans oublier les fromages forts.

Température de service : 12 à 13°C vin jeune. 15° à 16°C vin à maturité.

Potentiel de garde : 5 à 15 ans.