

Clos de Tart Monopole 2021, Clos de Tart

Región y Denominación

Clos de Tart Grand Cru, Morey-Saint-Denis, Côtes de Nuits, Bourgogne

Uva

100% Pinot Noir

Cultivo

Orgánico

Filosofía

Clos de Tart es uno de los grandes monopolos históricos de Borgoña, situado en Morey-Saint-Denis, en el corazón de la Côte de Nuits. Fundado en 1141 por las monjas cistercienses de la abadía de Tart, el viñedo ha permanecido como una unidad indivisible durante casi nueve siglos, protegido por sus muros y transmitido a lo largo de generaciones. Esta continuidad es excepcional en Borgoña y forma parte esencial de su identidad.

Con 7.53 hectáreas clasificadas íntegramente como Grand Cru, el viñedo se organiza en microparcels que reflejan variaciones precisas de suelo, altitud y exposición. Predominan las calizas activas y las arcillas, que aportan profundidad, estructura y tensión mineral. Muchas viñas superan los 60 años de edad, reforzando concentración y complejidad.

Estilo

Clos de Tart procede íntegramente del monopole de 7.53 hectáreas en Morey-Saint-Denis, donde conviven tres tipos de suelos distintivos: caliza crinoidal, marga blanca y caliza de Premeaux. La diversidad geológica y la presencia de viñas en su mayoría de alrededor de 60 años, con algunas centenarias, aportan profundidad y complejidad estructural.

La vinificación se realizó por microparcels, incorporando 55% de racimo entero, y la crianza se prolongó alrededor de 18 meses en barricas con 65% de roble nuevo, buscando integración y precisión sin perder identidad del terroir.

En nariz despliega frambuesa y grosella roja con expresión sutil y elegante. En boca muestra equilibrio entre taninos finos y acidez definida, con estructura concentrada y un final largo y refinado. Un Grand Cru que combina energía y profundidad, con capacidad de guarda prolongada.



CLIMATS

