

La Forge de Tart, 2022

Clos de Tart

Región y Denominación

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

La Forge de Tart procede de viñas más jóvenes del clos, con edad promedio cercana a 20 años, plantadas en distintas etapas y seleccionadas para esta cuvée Premier Cru. Aunque se elabora con el mismo rigor que el Grand Cru, ofrece una expresión más inmediata del terroir de Morey-Saint-Denis.

La añada 2022 estuvo marcada por calor y sequía, con vendimia temprana a finales de agosto. La fermentación sigue el mismo enfoque parcelario del dominio y la crianza se realiza en barricas de roble francés, integrando estructura y fruta con precisión.

El 2022 presenta color profundo e intenso. En nariz muestra fruta negra madura acompañada de notas de té y humo. En boca es amplio y estructurado, con taninos potentes que sostienen un final largo y equilibrado, dejando ver un potencial de evolución adicional en botella.



CLIMATS

