



Clos de Tart 2000 rouge

Grand Cru

Mommessin (seul propriétaire)

Caractéristiques

Région :	Bourgogne Côte de Nuits
Appellation :	Clos de Tart
Encépagement :	Pinot Noir
Age moyen des vignes :	55 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire
Situation :	Mi-coteaux Est, Sud-Est
Production moyenne :	25000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles avec tries
Rendement moyen :	30 hl/ha
Vinification :	Vendange égrappée à 90 %, fermentation en cuve inox thermo-régulée
Elevage :	18 mois en fût neuf (100 % bois du Tronçais)
Vinificateur :	Sylvain Pitiot
Propriétaire :	Mommessin

Analyse

Visuel :	Robe grenat brillant.
Olfactif :	Le 1 ^{er} nez est torréfié et fumé. Le tabac, le poivre se développent à l'aération ainsi que d'agréables notes de fruits noirs (cassis, cerise). L'ensemble est très noble.
Gustatif :	L'attaque est soyeuse. Le vin semble avoir une texture et une densité hors du commun. Il tapisse littéralement la bouche d'une structure agréable mais ferme. Le grain fin et pur des tanins se dépose progressivement en bouche. Des notes de cigare ferment la marche, portées par une interminable et éclatante finale.
Global :	Difficile de rester insensible à ce vin qui fait le prestige de la France, quel plaisir en perspective d'ici une quinzaine d'années.

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2020
Prix estimé à ce jour :	Tarif club : 160 € TTC
Accords mets - vin :	Perdreau rôti accompagné de pommes paille
Service :	Carafer 2 heures avant de servir à 17° C