



Martel.  
Wein geniessen.



## Clos de Tart

grand cru AC

Winzer	Clos de Tart
Region	Burgund
Subregion	Côte de Nuits
Jahrgang	2002
Flaschengrösse	75 cl
Qualifizierung / Lage	grand cru AC
Kategorie	Rotwein
Körper	mittelschwerer Wein
Alkoholgehalt	14.00 % Vol.
Passt zu	kräftige Speisen (dunkles Fleisch, gut gewürzte Gerichte, kräftige Käse)
Trinkreife	grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

Legendärer Grand Cru in Morey-Saint-Denis unter der Regie von Sylvain Pitiot, ab dem Jahrgang 2014 führt der talentierte Jacques Devauges sein Werk Stil- und Philosophie-getreu weiter. Ein Wein von erhabener Grösse und einer atemberaubenden Schönheit, unter anderem dank einem aussergewöhnlichen Terroir in wunderbarer Exposition. Tiefe Erträge. Der Gipfel der Eleganz und der Weinkultur an sich.

## Weingut Clos de Tart

Personen	Besitzer: Groupe Artemis Gutsleiter:
Rebberge	7,53 ha
Sortenspiegel	Pinot Noir
Durchschnittliche Produktion	20'000 bis 25'000 Flaschen
Weinstil	Finessenreich und elegant, delikater und dennoch kraftvoll, mit deutlichem Morey-Charakter, lange lagerfähig, ein wahrer grand cru

Das Weingut Clos de Tart in Morey St-Denis wurde 1411 gegründet von den Schwestern der Abtei Tart Bernardine, einer den Zistersiensern nahestehenden Kongregation. Seitdem hat es nur zwei Mal den Besitzer gewechselt: 1791 kaufte es die Marey-Monge Familie und danach 1932 die der Mommessin, in deren Besitz das Weingut noch heute ist. Auf Clos de Tart scheint die Zeit still zu stehen. Silvain Pitiot, früher Kartograph der Côte d'Or, prägte als Verwalter und Oenologe Stil und Philosophie im neuen Jahrtausend, der talentierte Nachfolge Jacques Devauges wird sein Erbe (ab 2015) sorgfältig und mit demselben passionierten Engagement respektvoll in die Zukunft führen.

Clos de Tart ist eine von nur sechs Monopol-Lagen im Burgund. Der ganze ummauerte Clos mit seinen über 7 ha Rebland ist als grand cru Lage klassiert. Der Rebberg steigt sanft an von 269 m auf 302 m, ausgerichtet nach Ost-Südost. Die Reben haben im Durchschnitt das beachtliche Alter von 60 Jahren, einige sind sogar über 100-jährig! Die Reben werden soweit wie möglich nach biodynamischen Ideen gepflegt. Die Vinifikation ist klassisch, je nach Jahrgangsqualität wird bei 50% und mehr eine Ganztraubenvergärung durchgeführt und dies hauptsächlich mit den eigenen Hefen.

Der Wein wird unter zwei Etiketten verkauft: Clos de Tart ist der erste Wein. Unter dem Etikett Forge de Tart wird der Wein von jenen Reben abgefüllt, die jünger als 25 Jahre sind.