

Domaine Tortochot Morey Saint Denis rouge 2020



Prix du produit :

330,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Chantal Michel (TORTOCHOT)

Millésime: 2020

Appellation: Morey Saint Denis

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Un Morey Saint-Denis accessible à tous les sens du terme : prix (tout est relatif bien sûr) et dégustation !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE TORTOCHOT

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Tortochot Morey Saint Denis rouge 2020

Fiche technique rédigée par le domaine :

Commentaire du domaine sur le millésime 2020 : Un des millésimes les plus précoces des vingt dernières années après le Millésime 2003.

L'hiver 2019-2020 a été particulièrement doux, la reprise végétative a donc démarré mi-mars présageant un millésime particulièrement précoce. Mars, Avril et Mai ont bénéficié d'un bon ensoleillement accélérant le débourrement. En une semaine nous sommes passés du stade

éclatement du bourgeon à 4 à 5 feuilles étalées. Nous avons quelques précipitations durant l'hiver mais depuis Mars nous avons manqué d'eau.

La pression des maladies a été faible cette année, et le risque oïdium a bien été maîtrisé.

Les premiers prélevements que nous faisons révèlent une grande hétérogénéité d'une parcelle à l'autre. La maturité sucre est excellente de 12.6 à 12.8% d'alcool potentiels. Les parcelles du bas du village dans des sols sableux ou sans grosse terre, et les jeunes vignes, montrent des signes de sécheresse accentués, avec une perte des feuilles du bas, et certains signes de flétrissement des baies avec quelques blocages de maturité. Des phénomènes de concentration des baies se mettent en place et le jus vient à manquer. Les peaux sont épaisses et riches en composés phénoliques.

Nous notons cependant des niveaux d'acidité plus élevés qu'en 2003, donc une belle structure en acide tartrique, les ph sont cependant des ph de fin de fermentation malolactique.

Une pluie salvatrice est arrivée le 21 Août et le 28 Août avec 15 mm et 10 mm de pluie respectivement. Cela a cependant permis de détendre les peaux des raisins. La maturité phénolique des tanins semble être là et nous décidons de démarrer nos vendanges le samedi 29 Août.

Ce Millésime solaire demandera toute notre attention pour travailler les extractions en douceur et gérer les températures de fermentation. Les derniers jours d'Août annoncent un retour à des températures de saison ce qui nous permettra de vendanger dans de bonnes conditions.

Cépage : 100% pinot noir

Nature du sol : Le village de **Morey Saint Denis** est enclavé entre Chambolle Musigny et Gevrey Chambertin au nord. Morey Saint Denis appartenait autrefois à la puissante abbaye de Citeaux. Complètement détruit au XVII siècle par un incendie, il fut ensuite violemment touché par la peste. Ce qui explique peut-être en partie son manque de notoriété.

La production est souvent restée dans l'ombre de deux communes voisines, sans réelle raison qualitative. En effet, Morey possède cinq **Grands Crus** magnifiques, situés à mi coteaux, ainsi qu'une vingtaine de climats classés en **1er Crus**. Les Grands Crus sont composés de calcaires Bajociens (Bonnes Mares, Clos de Tart, Clos des Lambrays, Clos Saint Denis, Clos de la Roche). Plus bas sur le coteau se trouvent les Premiers Crus.

Nous cultivons deux parcelles situées sur la commune de Morey Saint Denis : **Aux Chézeaux** et **Clos des Ormes**. A partir du millésime 2014, nous retrouvons l'exploitation de 2 nouvelles parcelles sur **Les Crais**

Superficie : Aux Chézeaux : 0,1462 hectare - Les Crais : 0,3526 hectare + 0,0647 hectare

Donne un vin plus léger que les vins de Gevrey Chambertin, très fruité.

Peut se boire dans les 3 à 5 ans.