

# Domaine Tortochot Morey Saint Denis rouge 2023



Prix du produit :

**318,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Chantal Michel (TORTOCHOT)

Millésime: 2023

Appellation: Morey Saint Denis

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pinot noir

**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 CUVÉES EN STOCK** Domaine Tortochot Morey Saint Denis rouge 2023

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Commentaire du domaine sur le millésime 2023 :** Encore une année bien particulière mais c'est ce qui fait le charme du métier de vigneron.

L'hiver a été doux et raisonnablement arrosé. Le printemps a été frais, la saison pas trop précoce, nous avons donc échappé au gel de printemps et maintenu notre deuxième taille tardive. La fleur est donc passée rapidement dans de très bonnes conditions vers le 10 Juin.

---

L'été a alterné entre périodes fraîches et plus douces et régulièrement arrosées par des pluies d'orages. Il a été chez nous plutôt frais par rapport aux dernières années.

Nous avons cependant connu trois périodes avec des pics de chaleur importants, une en juillet, une autour du 15 août et la dernière début septembre. Les maximums frisaient les 38 degrés les après-midis. Un record pour une fin d'été après le 15 août.

Cette météo capricieuse a pu profiter aux maladies, oïdium mais surtout mildiou d'une virulence exceptionnelle. Il a fallu une rigueur à notre chef de culture pour respecter un calendrier de traitement sans faille.

Nous avons réussi à préserver une récolte généreuse pour nos vieilles vignes d'une moyenne d'âge de 60 ans.

Début septembre la vigne a eu du mal à murir tous ses raisins. Au retour de vacances fin Août, la vigne avait très peu poussé pour nourrir en sucres ses raisins. Mais il a fallu se battre avec l'herbe qui a eu un développement exceptionnel. Les vignes ont bien passé l'été en gardant toutes leurs feuilles, signe qu'elles avaient une réserve d'eau suffisante.

Nous avons décidé de repousser notre date de début vendanges au 11 septembre et avons attendu que les fortes chaleurs cessent pour préserver nos vendangeurs.

La dernière semaine les raisins sont passés de 11.5 % degré potentiels à 12.5 voire 13 degré potentiels, suite aux phénomènes de concentration qui se sont mis en place. L'acidité est même remontée car les raisins ont perdu du jus et concentrent les sucres et l'acidité.

Les premiers raisins que nous goutons ont un bel équilibre, une acidité stable avec une part belle au tartrique qui a été préservé en raison de l'été plutôt frais.

Les premiers mouts ont été tous refroidis à 15 degrés pour empêcher des départs en fermentation trop rapides.

Nous croisons les doigts pour que les orages annoncés nous épargnent car la maturité sucre et phénolique étant là, la qualité de la récolte pourrait vite se dégrader.

**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 Cîteaux. Complètement détruit au XVII<sup>e</sup> 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.