ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Es Chezots

15501799

Historique

Le Domaine BART est né de la séparation du mythique Domaine Clair-Daü. Une moitié est allée à la famille de Bruno Clair et l'autre moitié à Jean Bart. Le domaine a donc été fondé sur de très bonnes bases. Depuis 1982, Odile et Martin Bart à force de travail acharné ont poussé le domaine encore plus haut en le plaçant parmi les références de Marsannay, Gevrey-Chambertin, Fixin, Chambolle-Musigny et Santenay.

Reconnaissance

93 points - James Suckling
92 points - La Revue du Vin de France

Pays	France	**Producteur**	Domaine Bart
Région vinicole	Bourgogne	**Cépage(s)**	pinot noir
Appellation	Marsannay – Lieu-dit Les Échezots	**Conservation**	Environ 8 à 12 ans selon le millésime.
Service	17° C		

Description

Oeil
La robe est limpide et profonde.

Nez
vin intense avec une trame minérale et fruitée tout d'abord. Le tout continu sur des notes de cerises, de cassis et de mûres. À l'aération le vin prend de la puissance sur des notes d'épices, de poivre ainsi que sur des arômes plus flatteurs de toasté et de fumé.

Bouche
L'attaque est droite, le vin a une belle densité avec des tanins présents qui sont très fins. La finale est puissante avec une belle fraîcheur donnant une belle longueur à l'ensemble.

Accord mets/vin
Caille rôtie aux raisins, un rôti de veau aux champignons, râble de lapin, un faisan aux choux, terrines de gibier, côtelettes d'agneau, fricassée de rognons et de ris de veau, volaille braisée, côte de veau, pâtes accompagnées de champignons sauvages, filet de bœuf aux échalotes, fromages d'Époisses, Riopelle, Brillat-Savarin

Commentaires
Vinification : Égrappage suivi d'une macération à froid de 4 à 6 jours. Aucun ensemencement de levure. Fermentation alcoolique de 10 à 12 jours avec 3 pigages et un remontage par jour.
Phase de fermentation de 3-4 jours au-dessus de 30°C. Pressurage puis décantation d'une semaine avant l'élevage en fûts (20% neufs). Élevage de 18 mois. Mise en bouteille sans filtration.
Sol : Argilo-calcaire - Altitude : 280 m - Orientation : Est
Le rendement moyen de l'appellation Marsannay est de 45 hl/ha cependant le Domaine Bart ne dépasse jamais les 40 hl/ha ce qui fait une belle différence sur le vin.
Age moyen de la vigne : 40 ans - Densité de plantation : 9000 (pieds/ha)

En une ligne
Pinot noir de bonne concentration avec de légères notes boisées et une finale minérale.