ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



MARSANNAY, Au Champ Salomon

15502151

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

Pays	France	**Producteur**	Domaine Bart
Région vinicole	Bourgogne	**Cépage(s)**	pinot noir
Appellation	Marsannay, Lieu-dit Au Champ Salomon	**Conservation**	7 à 10 ans
Service	17°C		

Description

Oeil
Pourpre soutenu

Nez
Parfumé, avec des notes de framboise, de cerise noire et de cassis suivi des épices tel que le cumin et la noix de muscade et se terminant sur de belles notes florales comme la rose et la violette. Avec l'aération, les fruits sont plus confits et les notes d'élevage apparaissent, poivre, vanille, tabac blond, toasté et café. Le vin prend de la puissance au fur et à mesure de l'aération.

Bouche
Pleine, gourmande, d'un bel extrait de fruits rouges et d'une belle précision. Les tanins se fondent dans la richesse de la matière. Conclusion : Un vin séduisant par son fruit, sa concentration et son expression minérale.

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
Rendement Domaine Bart : 40 hl/ha - Rendement appellation : 45 hl/ha
Age moyen de la vigne : 40 ans - Densité de plantation : 9000 (pieds/ha)

En une ligne
Un pinot noir noble de belle concentration où le fruit se fond dans les notes légèrement boisées de l'élevage en barrique.