ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Marsannay Les Favières

ROU133

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)**	chardonnay musqué, chardonnay
Appellation	Marsannay – Lieu-dit Les Favières	**Conservation**	Environ 5 à 8 ans selon le millésime.
Service	12° C		

Description

Oeil jaune pâle, reflets verts. Belle brillance.

Nez Très parfumé aux arômes de pêche blanche, abricot, poire, fruits exotiques avec des notes de muscat, de zeste d'orange, citron se terminant sur de belles notes florales.

Bouche Bonne attaque, bon équilibre. Beaucoup de rondeur et de longueur.

Accord mets/vin Plateau de fruits de mer, assiette de crevettes, tempura de légumes, sushi, saumon fumé, tartare de saumon, ravioli d' homard, Crab Cake. Un mariage parfait avec le fromage Riopelle.

Commentaires Vinification : La parcelle est composée à 75 % de chardonnay muscaté mais la vinification n'est pas différente du reste de nos vins blancs élevés en cuve. Après un débourbage, la fermentation démarre. Maîtrisée entre 18 et 22 °C, cette cuvée sera élevée sur lies totale pendant 8 mois. Après malolactique terminée collage + filtration et mise en bouteilles 9 mois après vendanges.
** Véritable piège à l'aveugle car les notes muscatées vous feront voyager dans tous les vignobles où les variétés de Muscat sont présentes mais personne ne pensera à la Bourgogne !
Juste après la Deuxième Guerre Mondiale, André Bart remarqua que certaines de ses vignes de Chardonnay donnaient des raisins au goût de muscat. Il préleva des bois sur les meilleurs ceps et les greffa sur des porte-greffe (technique de la sélection massale) et créa ainsi un hectare sur le lieu-dit Les Favières aux portes de Marsannay. Le renouvellement de cep privilégie le Chardonnay "traditionnel" pour tempérer l'exubérance des notes muscatées. Âge moyen des chardonnays musqués : 60 ans pour les 3/4 de la parcelle et 40 ans en moyenne pour le Chardonnay classique pour 1/4. N'ayant pas le droit d'utiliser le terme "muscaté", le terme "musqué" a été préféré.
Nature des sols : argilo- calcaire sur marne de bresse sur légère pente. Exposition : sud est.
Méthode culturale : taille Guyot simple, culture raisonnée peu interventionniste. En été, effeuillage de la face nord : cela consiste à retirer les feuilles devant les raisins face nord pour épaissir la pellicule des peaux et favoriser la circulation d'air dans le pied de vigne. On effectue également une vendange verte si nécessaire. Récolte manuelle.
Sucre résiduel: 0.2 g/L

En une ligne Un blanc qui a la structure classique de Bourgogne mais qui a en plus des notes aromatiques exotiques apportées par le chardonnay muscaté.