



Marsannay

ROU144

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

92 points - La Revue du vin de France (mill 2022 et 2023)

Pays	France	Producteur	Domaine Bart
Région vinicole	Bourgogne	Cépage(s)	pinot noir
Appellation	Marsannay	Conservation	5 à 7 ans
Service			

Description

Oeil Robe foncée

Nez Le nez est assez floral mais plus axé sur des notes fruits noirs, le cassis par exemple.

Bouche Belle finesse et rondeur. Les tanins sont déjà ronds et équilibrés malgré la jeunesse. Mais c'est un vin qui révèle une belle élégance et une certaine souplesse comme le veut le style du domaine.

Accord mets/vin

Commentaires

Parcelles : différents terroirs en appellation Marsannay majoritairement composés de sols type cailloutis de cône. Ce sont des sols drainants conférant de belles maturité.

Rendement : 40 hl par hectare en moyenne

Nature des sols : argilo- calcaire avec conglomérats et marne saumon.

Pente : faible

Exposition : sud-est

Âge moyen des vignes: 45 ans

Méthode culturale : taille Guyot simple, culture raisonnée peu interventionniste. Traitements en fonction de la pression mildiou et oïdium. Aucun insecticide ou herbicides. Travail du sol par labour si nécessaire.

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.

Vinification : 12 jours dont 6 jours à basse température : 10 à 12 °C pour tirer tout le potentiel fruité. Seul le SO2 est utilisé (pas de levures exogènes).

Elevage de 12 mois en fûts dont 5 % fûts neufs puis 2 mois de cuve pour harmoniser la cuvée.

En une ligne