ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



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	Entre 15 et 17°C		

Description

Oeil
Robe rouge rubis éclatant et limpide

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
Canard ou poulet rôti, filet de porc, champignons, charcuteries ou simplement une belle planche de fromages

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