



## Clos des Lambrays, Clos de la Roche, Clos de Tart, Clos Saint-Denis



### APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**Appellations Grand Cru** de la Côte de Nuits, en Côte-d'Or.

Commune de production : **Morey-Saint-Denis**.

Sur l'étiquette, la dénomination GRAND CRU doit obligatoirement figurer immédiatement au-dessous du nom de chacune de ces appellations dans une taille de caractères identique.

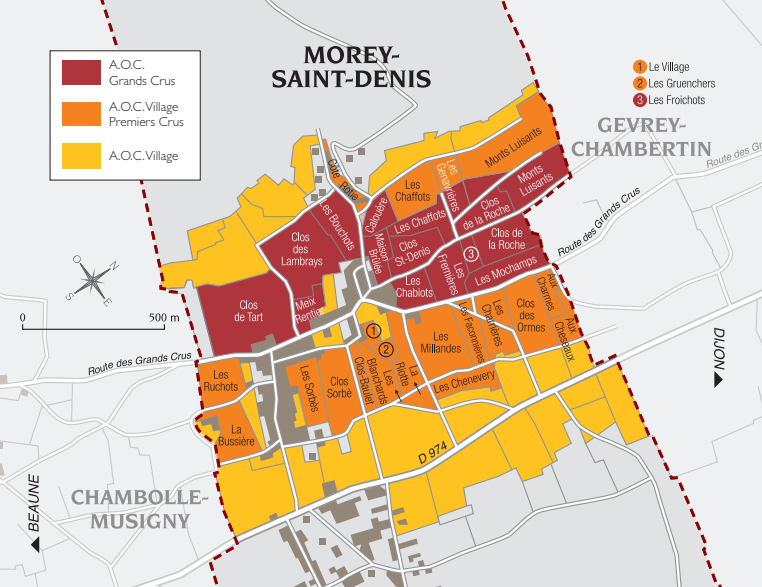
### CARACTÈRES DES VINS

Naturellement divers car chaque Grand Cru a sa personnalité. A l'œil : rubis franc ou sombre. Sous sa voilette de fraise et de violette, le **Clos de Tart** allie la robustesse et le charme. Assez tannique dans sa jeunesse, il s'attendrit avec l'âge en gagnant en complexité. Le **Clos des Lambrays** : un vin rond comme la cerise en millésime jeune, grave et profond en millésime plus âgé. Le **Clos Saint-Denis** surprend moins par son ampleur que par ses nuances : le Mozart de la Côte de Nuits. Le **Clos de la Roche** est plus affirmé, très proche du Chambertin, grave et profond. L'humus, la truffe précèdent souvent le petit fruit rouge ou noir. Une petite partie du **Bonnes-Mares** est produite sur la commune, la part la plus importante se situant sur Chambolle-Musigny.

### CONSEILS DU SOMMELIER

Intenses et corsés avec l'âge, ces vins ont une étoffe tannique dense et une richesse aromatique qui convient aux gibiers à plumes, avec qui ils font jeu égal. Parfaits aussi sur une entrecôte, ils s'adaptent bien à l'intensité aromatique d'une volaille laquée pour les amateurs de cuisine asiatique. Leurs tanins souples mais virils accompagnent aussi bien un veau braisé ou en sauce qu'un agneau rôti ou braisé. On n'oubliera pas non plus les accords inénarrables avec les fromages forts, à pâte molle et croûte lavée.

Températures de service : 12 à 13 °C en vin jeune,  
15 à 16 °C à maturité.



## SITUATION

En Côte de Nuits, Morey-Saint-Denis est l'un des villages les mieux pourvus en Grands Crus. Le Clos de Tart demeuré en monopole a été fondé en 1141 par les cisterciennes de Tart. Depuis cette date, il a fait partie de trois patrimoines successifs seulement ! Le Clos Saint-Denis apparaît au XI<sup>ème</sup> siècle. Il est né des chanoines de Vergy. Le Clos de la Roche et le Clos des Lambrays en quasi-monopole sont issus de fondations historiques et de remembrements de plusieurs Climats. Appellations Grand Cru reconnues les 8 décembre 1936, 4 janvier 1939 (Clos de Tart) et 27 avril 1981 (Clos des Lambrays). À environ 250 mètres d'altitude environ et exposés au levant, parfois légèrement est/sud-est, ces Grands Crus prolongent la famille des Grands Crus de Gevrey-Chambertin vers le sud : le Clos de la Roche puis le Clos Saint-Denis, le Clos des Lambrays et le Clos de Tart, avant les Bonnes-Mares.

## TERROIRS

Le Clos de la Roche est fortement calcaire : à peine 30 centimètres de terre, peu de cailloutis, et des gros blocs de pierre qui lui ont donné ce nom. Le Clos de Tart : les éboulis recouvrent largement le soubassement calcaire (de 40 à 120 centimètres de terre). Le Clos des Lambrays est marneux sur sa partie haute, argilo-calcaire dans le bas. Le Clos Saint-Denis : en bas du coteau, des sols bruns calcaires dépourvus de cailloutis, avec présence de phosphore comme en Chambertin et argile comme en Musigny.

## COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges** exclusivement, cépage **Pinot Noir**.

## PRODUCTION

### Superficie en production\* :

1 hectare (ha) = 10 000 m<sup>2</sup> = 24 ouvrées

**CLOS SAINT-DENIS :** 6,07 ha

**CLOS DE LA ROCHE :** 16,84 ha

**CLOS DES LAMBRAYS :** 8,22 ha

**CLOS DE TART :** 7,31 ha

### Récolte moyenne annuelle\*\* :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

**202 hl** (26 866 bouteilles)

**553 hl** (73 549 bouteilles)

**254 hl** (33 782 bouteilles)

**197 hl** (26 201 bouteilles)

\*en 2011 \*\* moyenne 5 ans 2007-2011