Clos de Tart

GRAND CRU

MONOPOLE

2018



Résumé du millésime

Malgré une semaine très froide en mars où les températures ont oscillé entre -5 ° C et -9 ° C, l'hiver et le printemps ont été très doux en 2018.

Malgré cela, l'éclatement des bourgeons s'est produit le 16 avril, soit environ une semaine plus tard que la normale.

Ces températures plus élevées qu'à l'accoutumé se sont accompagnées de précipitations importantes. Ces conditions humides et chaudes ont favorisé une croissance végétative très rapide et ont nécessité un travail attentif dans le vignoble pour suivre ce développement.

La floraison a eu lieu tôt, rapidement et uniformément. Les vignes ont atteint leur pleine floraison le 1er juin.

À partir de la mi-juin, la météorologie a changé. Alors que les températures sont restées élevées, des conditions très sèches ont été enregistrées avec seulement 47 mm de pluie en juillet et 13 mm en août.

Grâce aux abondantes réserves d'eau présentes dans le sol, la croissance de la vigne s'est poursuivie naturellement. Une vendange en vert a été réalisée le 16 juillet, avant le début de la véraison en fin de mois. Contrairement à d'autres zones plus exposées, les baies ont mûri sans entrave malgré la chaleur plutôt élevée.

En raison de ces conditions favorables tout au long du cycle, une récolte précoce s'en est suivie. Dans ce contexte, nous avons commencé la récolte le 30 août et avons continué la récolte sans interruption jusqu'au 3 septembre. La vendange était très saine et ne présentait aucun signe de pourriture grise, ainsi quasiment aucun tri n'a été nécessaire.

- Débourrement
16 avril

- Pleine Fleur
1 juin

- Vendanges
30 août - 3 septembre

- Rendement
32 hl/ha

- Degré alc.
14, 1

- pH
3,62

- Elevage
18 mois, 80% fût de chêne neuf

- Mise en bouteille
mai 2020

Clos de Tart

GRAND CRU

MONOPOLE

2018



Notes de dégustation

Belle robe profonde avec un nez complexe développant des arômes de généreuses baies rouges, de prune mure, de cerise et de quelques notes de fruits noirs qui se révèlent après aération. Nous retrouvons aussi des notes florales, avec la rose et la violette. En bouche, ce vin montre qu'il est issu d'un millésime solaire comme il est puissant, intense et charnu, tout en restant incroyablement élégant avec des tanins doux et soyeux.

- Débourrement
16 avril

- Pleine Fleur
1 juin

- Vendanges
30 août - 3 septembre

- Rendement
32 hl/ha

- Degré alc.
14, 1

- pH
3,62

- Elevage
18 mois, 80% fût de chêne neuf

- Mise en bouteille
mai 2020