Clos de Tart
クロ・ド・タール

クロ・ド・タールは1141年に修道女により設立されました。1791年にマレ・モンジュ家に、その後モメサン家（マコネ）に渡り、2018年から実業家フランソワ・ピノー率いるアルテミス・ドメーヌとして、フレデリック・アンジェラCEOがその手腕を発揮しています。コート・ド・ニュイのモレ・サン・ドニ村に位置する7.53haの単一畑で今まで一度も分割された事がなく、一社が所有するブルゴーニュのグラン・クリュでとしては最も大きい畑です。土壌はかなり均一な粘土石灰質ですが、石灰質の違いによって6つのミクロクリマに分け、それらを別々に収穫しています。平均樹齢は60年で古いものは100年を越えます。

La Forge de Tart Morey Saint Denis 1er Cru　2021
ラ・フォルジュ・ド・タール・モレ・サン・ドニ・プルミエ・クリュ　58,000円

地方：ブルゴーニュ　750ml　赤
原産地呼称：モレ・サン・ドニ・プルミエ・クリュAOC
品種：ピノ・ノワール100%
醸造：ミクロクリマ別に収穫・選果し、それぞれ別に仕込む。アルコール発酵後、新樽に移し10ヶ月熟成させ、その後地下のセラーでさらに樽熟、そして瓶詰め後、気温13度、湿度75％に保たれた最も地下深いセラーにて保管。樹齢が25年以下のブドウを使用したクロ・ド・タールのセカンドワイン。

肉厚で快活な味わいで、濃厚で官能的なタンニンと滑らかでしっかりとしたストラクチャーが感じられます。柔らかい骨格で若いうちから楽しめるスタイルです。

Clos de Tart Grand Cru Monopole　2021
クロ・ド・タール・グラン・クリュ・モノポール　190,000円

地方：ブルゴーニュ　750, 1500, 3000ml　赤
原産地呼称：クロ・ド・タール・グラン・クリュAOC
品種：ピノ・ノワール100%
醸造：発酵槽、プレス、選果台などを全てステンレス製。ミクロクリマ別に収穫・選果し、それぞれ別に仕込む。除梗の有無はその年のブドウの状態によって判断し、アルコール発酵後、新樽に移し10ヶ月熟成させ、その後地下のセラーでさらに樽熟。瓶詰め後、気温13度、湿度75％に保たれた最も地下深いセラーにて保管。

畑の土壌や立地の良さのおかげで、シャンベルタンの強さとミュジニーのエレガンスの双方を備えたワインです。