



## 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つのマイクロクリマに分け、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

ラ・フォルジュ・ド・タール・モレ・サン・ドニ・プルミエ・クリュ



2022

750ml

60,000円

赤

地方：ブルゴーニュ

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：マイ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

クロ・ド・タール・グラン・クリュ・モノポール



2022

750ml

215,000円

赤

地方：ブルゴーニュ

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。マイ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。