

Clos de Tart Grand Cru

Вино Кто де Тар Гран Крю, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот де Нюи

Производитель: Mommessin

Крепость: 13,5% об.

Сорт винограда: Пино Нуар

Выдержка: 10 месяцев в дубовых бочках 228 литров, затем в бутылке, в подвале при температуре +13 °C. Срок выдержки в бутылке индивидуален для каждого миллезима, но не менее 2 лет

Особенности производства: ручной сбор, малолактическая ферментация, разливается без фильтрации, биодинамическое виноделие. Виноградник Кло де Тар находится в монопольном владении винодельни Mommessin (Моммессен).

Цвет: ярко-рубиновый

Аромат: яркий, округлый с тонами красной и черной смородины, горькой вишни, лакрицы, темного шоколада, железа и пряного дуба.

Вкус: идеально структурированный, с объемным телом и гибкими танинами, отлично передает живой характер терруара. Невероятно длительное послевкусие выражено тонами увяленных лесных ягод, фиалки, тонкими восточными специями, ореховыми нюансами и нотками подлеска, трюфеля и дымка

Температура подачи: 16-18 °C.

Гастрономия: подавать к блюдам из пернатой дичи и красного мяса, например, к холодному гусиному или утиному конфи с картофелем, зрелым сыром





MOMMESSIN
FONDÉE EN 1865

Поместье Clos de Tart (Кло де Тар) было основано в 1141 году сестрами аббатства Tart Bernardine, принадлежащего к близлежащей цистерианской общине. За более чем 650 лет владения (с 1141 по 1789 год) стены поместья буквально впитали дух цистерианства, который ощущается здесь и в наши дни. На протяжении девяти столетий существования, поместье

принадлежало всего 4 владельцам. В 1791 году Clos de Tart было приобретено семьей Марей-Монж (Marey-Monge), а в 1939 оно досталось предприимчивому виноделу из Макона – Жану-Мари Моммессену (Jean-Mari Mommessin), который приобрел его на аукционе, став собственником виноградника площадью в 7,53 га в Море-Сен-Дени.

В 1996 году Сильвен Питио (Sylvain Pitiot) был назначен управляющим Clos de Tart и за время своего пребывания в должности вдохнул новую жизнь в поместье. Этот новый импульс был достигнут благодаря гораздо более точному распределению земельных участков с учетом различных типов почв и особенностей терруара Clos de Tart, а также внедрению нового оборудования для винодельни, позволяющего использовать гораздо более тонкий подход к виноделию.

Семья Моммессен оставалась владельцами поместья вплоть до 2018 года, когда оно было приобретено семьей Пино (Pinault). Владельцы нескольких исторических поместий, в том числе Château Latour в Пойяке и Domaine d'Eugénie в Вон-Романе, семья Пино продолжает вести историю этого знаменитого виноградника, который является крупнейшей классифицированной собственностью Grand Cru в Бургундии, с такой же страстью и постоянным стремлением к совершенству во всех рабочих аспектах.

Все работы на винограднике ведутся с величайшим уважением к терруару: «Мы хорошо осознаем свою ответственность как нынешних хранителей этой драгоценной жемчужины виноградника, поэтому решили продолжить работу, начатую нашими предшественниками, которые перевели виноградники на методы органического земледелия».

Сейчас виноградник Clos de Tart обрабатывается в соответствии с законами биодинамики, что подтверждено сертификатом Biodyvin, полученным в 2019 году. Цель этого – позволить уникальным лозам полностью раскрыть свой потенциал.

В настоящее время винодельня проходит полную реконструкцию с целью придания винам Clos de Tart еще большей утонченности и сложности. Также в конце 2019 года в поместье началась реконструкция зданий, чтобы подчеркнуть его исключительное архитектурное наследие.

Географическое положение Clos de Tart в самом сердце Море-Сен-Дени, рядом с крупной церковью, всего в нескольких милях от знаменитого Clos de Vougeot, свидетельствует о многовековых традициях виноделия, зародившихся здесь благодаря монахам средневековья. Поместье полностью окружено стеной из камня, что дало имени название, так как «clos» означает «обнесенный стеной виноградник». Это историческое сооружение общей протяженностью 1,2 км имеет традиционное бургундское происхождение. Стена была восстановлена в 2006 году.