



## Le millésime 2014 au Clos de Tart

Millésime charmeur, avec des vins à la fois denses et gourmands, 2014 a bénéficié d'une saison très contrastée mais globalement favorable à la vigne.

### La saison viticole :

Avec un hiver et un printemps doux (sur les 6 premiers mois de l'année : +1.6°C en moyenne), la vigne a démarré très tôt. Dès le 27 mars, les bourgeons étaient dans le coton, puis la vigne a déroulé ses rameaux et étalé ses feuilles à un rythme soutenu. La fleur, en toute logique a été précoce, dès le 4 juin. Les millésimes se suivent et ne se ressemblent pas : pour ce stade important du développement de la vigne, nous n'avions pas bénéficié d'aussi bonnes conditions depuis longtemps.

Le 28 juin, un épisode de grêle s'est abattu en Côte de Beaune et sur quelques secteurs de la Côte de Nuits, mais a épargné le Clos de Tart.

Fin juillet et août ont été froids et couverts : un changement radical après les 6 premiers mois de l'année ensoleillés et chauds que nous avons connus. La maturité des raisins en août a été très lente.

Heureusement en septembre, le fameux vent du nord que tous les vignerons attendent à cette période était au rendez vous en 2014. Il est synonyme de temps ensoleillé, sec et frais : les conditions parfaites pour achever la maturité. Après son arrivée dès les premiers jours de septembre, le soleil s'est installé durablement et la maturité a pu se terminer dans de très bonnes conditions.

**Les vendanges** se sont déroulées sereinement, du 17 au 22 septembre, avec des raisins bien mûrs et une récolte conforme à nos attentes : 31hl/ha.

**Les vinifications** ont été harmonieuses et les vins en début d'élevage présentaient déjà leur profil charmeur caractéristique du millésime et ils l'ont toujours conservé.

Après 18 mois d'**élevage** en fûts neufs et de nombreuses dégustations à l'aveugle de nos sept différentes cuvées (cuvées constituées selon les différents microclimats et l'âge des vignes), il a été décidé d'élaborer 2 vins en 2014 : le Clos de Tart et la Forge de Tart.

**La mise en bouteilles** a été réalisée du 23 au 30 mars 2016, et comme à l'accoutumée : manuellement, par gravité, en tenant compte des phases favorables du calendrier lunaire.

2014 constitue le dernier millésime vinifié par Sylvain Pitiot, l'élevage a été réalisé en collaboration avec son successeur Jacques Devauges qui, lui, a veillé sur la mise en bouteilles.

Voici les caractéristiques principales de ces deux vins :

#### **Clos de Tart 2014**

Vignes de 60 ans en moyenne  
Pleine Floraison : 5-6 juin  
Vendanges du 18 au 22 septembre  
Rendement : 31 hl/ha  
Degré alcoolique : 13.5  
Ph : 3.58  
Fermentations malolactiques : juin 2015  
Elevage : 17 mois en fûts de chênes neufs  
Mise en bouteille : fin mars 2016

#### **La Forge de Tart 2014**

Vignes de moins de 25 ans  
Pleine Floraison : 4 juin  
Vendanges le 17 septembre  
Rendement : 31 hl/ha  
Degré alcoolique : 13.3  
Ph : 3.54  
Fermentations malolactiques : juin 2015  
Elevage : 17 mois en fûts de chênes neufs  
Mise en bouteille : fin mars 2016

**Notes de dégustation** (le 21 mars 2016, juste avant mise en bouteilles) :

**Le Clos de Tart 2014**, présente une robe rouge rubis intense, le nez est ouvert, complexe avec un profil aromatique large (fruits rouges et noirs, roses anciennes, violettes et épices). La bouche est concentrée, puissante et dense, avec cependant un grain de tanin soyeux et délicat propre à nos vieilles vignes qui expriment, avec la sagesse de leurs profondes racines, toutes les nuances et la complexité de ce grand terroir.

**La Forge de Tart 2014**, exprime les caractères du Clos de Tart avec sans doute moins de complexité mais plus de fougue et un style plus direct. Le fruit présente l'éclat caractéristique des jeunes vignes. La bouche présente un caractère « juteux » et une gourmandise qui rendent l'ensemble très attirant.

**Pour conclure**, 2014 est un millésime d'équilibre : probablement parce qu'il a connu les conditions d'un millésime « chaud » jusqu'à fin juillet, puis les conditions d'un millésime « froid » en août (d'où une maturité lente qui convient bien au Pinot) et a terminé avec des conditions idéales en septembre.

Est-ce la raison pour laquelle les vins présentent ce côté séducteur, « sucré » sans être vulgaire, avec également du fond et de la matière ?

Difficile à dire tant notre compréhension des facteurs constitutifs du style d'un millésime est encore partielle, mais il est certain que 2014 devrait ravir les amoureux de la Bourgogne et des grands vins.

Quelques commentaires de journalistes :

- Gérard Basset MW OBE MS in Decanter Février 2016 : 96  
Vibrant, cassis mûr avec de délicates notes de rose, une magnifique texture soyeuse et un final d'épices douces. J'ai dégusté les sept parcelles qui constituent ce vin et il est évident qu'il y a une synergie sensationnelle dans l'assemblage final.
- Neal Martin in eRobertParker.com Décembre 2015 : 95-97  
Ce vin révèle des arômes très précis composés de canneberge et de fraise des bois, de notes minérales subtiles et il est assez harmonieux avec une pointe de calcaire humide.

