

MOREY- SAINT-DENIS LES CRAIS

Origine parcellaire :

Bourgogne - Côte de Nuits
commune de Morey-Saint-Denis.
Les Morey-Saint-Denis sont des vins rares
et les Morey-Saint-Denis blancs encore plus.

Notre Morey blanc est issu
d'une parcelle au sol argilo-calcaire.

Superficie : 0,23 hectare

Cépage : Chardonnay (90%),
pinot blanc (5%), pinot meunier (5%)

Années de plantation : 2003

Altitude : 250 mètres

Travail de la vigne :

Novembre : Démontage des vignes.

Jusqu'à fin février : Broyage des sarments.

Mars : Taille définitive et réparations dans les vignes.

Avril - Mai : Évasivage sévère des vignes et palissage (1^{er} passage).

Juin : Palissage (second passage).

Juillet : Palissage (troisième passage).

Août, avant véraison : Effeuilage, rognage ou non des vignes
en fonction de la météo de saison.

Les sols :

Les sols sont travaillés le moins possible afin de ne pas perturber la vie
microbienne et de garder un milieu vivant.

Un passage d'inter-ceps au maximum à 5 cm de profondeur en fin d'hiver,
pour maîtriser l'enherbement naturel des parcelles.

En juin et juillet, les parcelles sont piochées manuellement,
afin de les débarrasser des plus gros chardons.

Méthode de lutte :

Pour aller encore plus loin dans cette démarche, notre méthode de lutte
est faite d'observations, d'un suivi rigoureux de la météo et des pressions
de maladies afin de minimiser le nombre de passage.

Nous travaillons le plus possible en réduisant les doses de cuivre et de soufre.

Vendange :

Vendange manuelle avec tri à la vigne. Transport en petites caisses.

Deuxième tri des raisins en cuverie. Passage sur table vibrante.

Vinifications :

Pressurage direct en grappes entières.

Mise en cuve et débouillage de 24 heures,

avant départ spontané de la fermentation alcoolique.

Entonnage des vins à 1040 de densité,

pour une fermentation lente en fûts de chêne.

Élevage :

Elevage de 12 mois en fûts de chêne, sans bâtonnage.

Caractère du vin :

Ce Morey-Saint-Denis est le seul vin blanc du domaine.

Il est à la fois dense, croquant, jouant de l'équilibre entre fruit

et minéralité. Harmonieux, il livre des notes d'agrumes,

de pamplemousse, sur une très belle longueur en bouche

et se déguste dans sa jeunesse.

Accords mets et vin :

Poissons à chair ferme, crustacés vapeur ou grillés,

viandes blanches moelleuses.



DOMAINE
CHRISTIAN CLERGET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE Christian CLERGET

10, Ancienne route nationale - 21640 Vougeot

Tél. 03 80 62 87 37

E-mail : domainechristianclerget@wanadoo.fr



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION