

MOREY-SAINT-DENIS « CLOS DE LA BUSSIÈRE »

PREMIER CRU

2021



Caractéristiques

Cépage

Pinot Noir

Superficie

2.5925 hectares

Exposition

Est. Pente faible, parcelle en forme de dôme

Altitude

265 mètres

Sous-sol

Le sous-sol est très rocheux. Il est couvert d'argiles riches en fer

Rendement

34 hl/ha

Taille

Taille Guyot

Couleur

Rouge

Age moyen de la vigne

35 ans

Terroir

Le vignoble de Morey Saint Denis compte 20 Premiers Crus et 5 Grands Crus implantés sur le coteau qui domine le village éponyme. Morey Saint Denis est à la transition entre les vignobles de Gevrey-Chambertin au Nord et de Chambolle Musigny au Sud. Les parcelles les plus proches de Gevrey Chambertin offrent généralement les vins les plus puissants alors que ces derniers s'affinent dès lors que l'on s'approche de Chambolle Musigny. Véritable clos cistercien ceinturé de son mur, le Premier Crus Morey Saint Denis "Clos de la Bussière" est une ancienne propriété de l'Abbaye de La Bussière. Cette vigne, située au sud de l'appellation, est restée monopole depuis son origine (12ème siècle).

Vinification & Elevage

- Vendange et tri manuels
- Erafage à 80%
- Pigeage en cours de fermentation
- Fermentation uniquement par des levures indigènes
- Pas d'enzymage
- Les vins ne sont ni collés ni filtrés
- Les vins sont conservés 16 mois dans des fûts de chêne de 2 à 8 ans
- 25% de fûts neufs

Dégustation

A l'image de son terrain argileux, le Clos de la Bussière, monopole du Domaine Georges Roumier, est charnu et puissant. C'est un vin qui a une vraie force, une corpulence parfois même une certaine rusticité propre à Morey Saint Denis. Dominé par les fruits noirs (cerises noires, cassis), le Clos de la Bussière est un vin tanique ; la maturité lui confère longueur en bouche.