



Morey-Saint-Denis



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Village de la Côte de Nuits, en Côte-d'Or.

Cette appellation comporte **20 Climats classés en Premier Cru**.

Commune de production : **Morey-Saint-Denis**.

La commune de Morey-Saint-Denis produit également **5 Grands Crus** (voir FICHES N° 5 et 29).

Les appellations MOREY-SAINT-DENIS et MOREY-SAINT-DENIS PREMIER CRU peuvent être suivies ou non du nom de leur Climat d'origine.

CARACTÈRES DES VINS

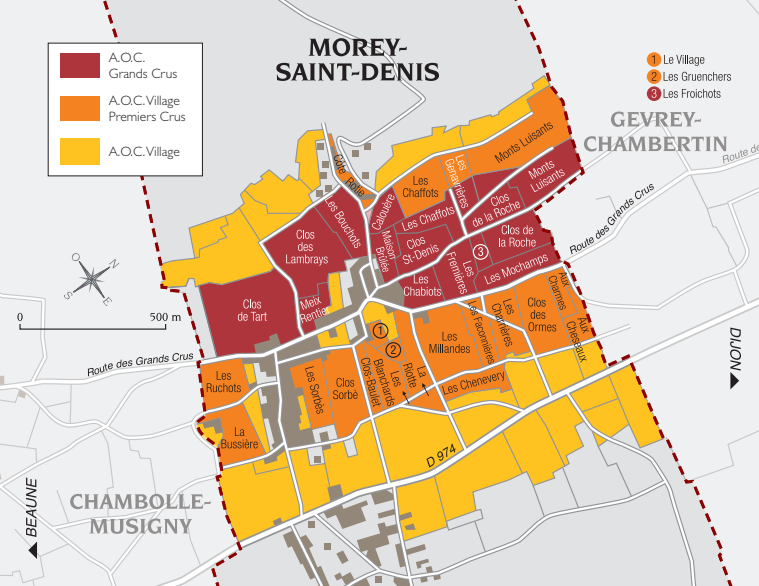
La plus grande partie du vignoble est issue du Pinot Noir. Quelques parcelles sont cependant plantées en Chardonnay ou en Pinot Blanc : un vin **blanc** rare et intéressant, en général assez ferme et opulent.

Rouge : sa robe la plus habituelle est bien pleine, d'une tonalité affirmée (rubis vif, carmin, grenat intense) à reflets violacés. Le bouquet se partage entre les fruits noirs (cassis, myrtille) et les fruits rouges à noyau (cerise). Il comporte des variantes : prunelle, ronce, violette, œillet, réglisse, fruits à l'eau-de-vie. Avec l'âge, il évoque souvent la partie de chasse (cuir, mousse, gibier) : il truffe ! Soutenu, structuré, ce vin vous attend en bouche de pied ferme : le juste équilibre entre la force du corps et l'expression du fruit. Voix de ténor dans le chœur bourguignon, il sait arrondir ses tanins et offrir une chair généreuse.

CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : fidèle à son origine « Côte de Nuits », c'est-à-dire masculin, puissant et ample en bouche, le Morey-Saint-Denis rouge se contente surtout de viandes de caractère. Ses tanins valoriseront mieux un volatile sauvage qu'un jeune veau. Le gibier à poils, lorsqu'il est braisé ou rôti, sera caressé par sa texture charnue et ses tanins soutenus résisteront jusqu'à l'extraction complète des sucres de ces viandes musquées. Ces mêmes tanins donneront tout son relief à une belle entrecôte ou à une côte de bœuf bien épaisse. Les fromages à croûte lavée retrouveront aussi un partenaire de caractère tout à fait fréquentable.

Température de service : 13 à 15 °C.



SITUATION

Riche en Premiers Crus et en Grands Crus (Clos de Tart, Bonnes-Mares, Clos de la Roche, Clos Saint-Denis, Clos des Lambrays), Morey-Saint-Denis forme en Côte de Nuits la transition toute personnelle entre le vin de Gevrey-Chambertin et celui de Chambolle-Musigny. Marquée par la puissante Maison de Vergy, par les abbayes de Cîteaux et de Tart, par de grandes familles bourguignonnes, l'histoire du village s'associe à celle de son vin. « On peut dire qu'il ne lui manque rien », écrivait déjà le Dr. Lavalley en 1855. L'Appellation d'Origine Contrôlée a été instituée en 1936.

TERROIRS

La vigne repose sur les sols calcaires et argilo-calcaires du jurassique moyen : oolithe blanche du bathonien en haut du coteau, calcaires à entroques du bajocien en bas de pente. Exposée au levant, elle se situe entre 220 et 270 mètres d'altitude. À l'aplomb du village, la combe modifie certaines expositions et rend le terrain plus marneux.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges** presque exclusivement, cépage **Pinot Noir**.
Vins **blancs**, cépages **Chardonnay** et **Pinot Blanc**.

PRODUCTION

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées

Rouges : 106,61 ha

(dont 38,22 ha en Premier Cru)

Blancs : 4,93 ha (dont 1,23 ha en Premier Cru)

Récolte moyenne annuelle** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

Rouges : 3 432 hl

(dont 1 556 hl en Premier Cru)

Blancs : 201 hl (dont 39 hl en Premier Cru)

*en 2011 ** moyenne 5 ans 2007-2011

CLIMATS CLASSÉS EN PREMIER CRU

Les Genavrières, Monts Luisants, Les Chaffots, Clos Baulet, Les Blanchards, Les Gruenchers, La Riotte, Les Millandes, Les Faconnières, Les Charrières, Clos des Ormes, Aux Charmes, Aux Cheseaux, Les Chenevery, Le Village, Les Sorbès, Clos Sorbé, La Bussière, Les Ruchots, Côte Rôtie.