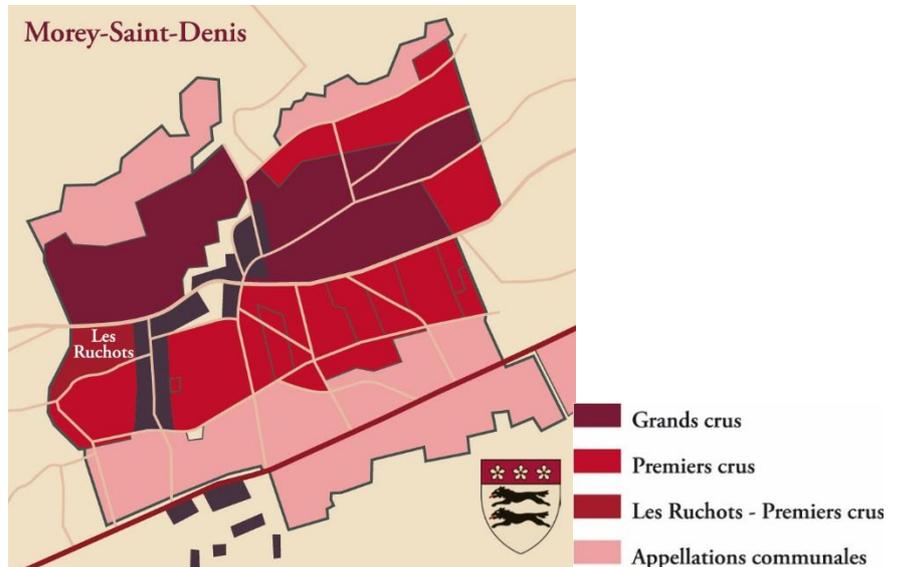




Morey-Saint-Denis

Fiche technique RUC juin 2018

1^{ER} CRU – LES RUCHOTS



Vignoble

Situation

Sous le Clos de Tart

Surface

52,97 ares

Âge du vignoble

55 ans

Rendements autorisés

48 HL/Ha

Pratiques viti-vinicoles

Viticulture

Raisonnée

Vinification

Traditionnelle Bourguignonne

Production

2 500 bouteilles

Vin

Couleur

Rubis à grenat

Caractéristiques

Nez : petits fruits rouges

Bouche : rond et soyeux

Garde

5 à 10 ans

Origine

« Ruchots » désigne un lieu qui renferme des rochers que l'on nomme « roiches » en patois.

Terroir

La vigne est exposée au levant Est, Sud-Est, à 260m d'altitude. Elle repose sur des sols calcaires avec des roches, marnes, limons rouges et cailloutis. Les Ruchots se situent au sud du village, à la limite avec Chambolle, sous le Clos de Tart et les Bonnes Mares. La parcelle est abritée des vents froids et bénéficie d'un microclimat qui amène une bonne maturité. Ici, les plants donnent beaucoup de petits raisins.

Culture, vinification, élevage

De la culture jusqu'à la vinification, chaque opération est raisonnée en fonction du millésime pour élaborer les meilleurs vins et conserver la typicité du terroir.

L'élevage se fait en fût de chêne ; nous utilisons 33 % de fût neuf sur cette appellation.

Dégustation

Robe : rubis à grenat.

Nez : arômes de fruits rouges avec des notes confiturées.

Examen gustatif : équilibré, ce vin est concentré, soyeux et « plein » (gras, rondeur...)

Ce vin accompagne très bien les viandes rouges grillées, les viandes blanches. On peut même sur des millésimes très « mûrs » s'essayer à des accords qui sortent un peu de l'ordinaire ; sur un dessert au chocolat par exemple. Il se déguste entre 14°C et 16 °C. Attendre 5 à 10 ans sur les grands millésimes avant de pouvoir l'apprécier.