



# La Forge de Tart

MOREY-SAINT-DENIS  
PREMIER CRU

2019



## Résumé du millésime

2019 a été une autre année chaude et particulièrement sèche en Bourgogne. Puissants et concentrés mais très élégants et complexes sur le plan aromatique, les vins de ce millésime se distinguent par leur superbe équilibre.

Les températures élevées en février et mars ont entraîné un débourrement précoce - environ deux semaines plus tôt qu'en 2018 - dès le 2 avril dans certaines parcelles. Cependant, début avril, des températures très fraîches ont fait poindre un risque majeur de gel, qui ne s'est heureusement pas matérialisé grâce aux bougies antigel déployées dans tout le vignoble.

Cette vague de froid a perturbé le cycle de croissance en ralentissant le développement de la vigne et a conduit à un processus de floraison au final dans la norme (une semaine plus tard que pour 2018). Les vignes ont commencé à fleurir à partir du 6 juin et la floraison s'est étalée sur une durée de 10 jours.

2019 a également été remarquable pour son déficit de pluie, même si le mois d'avril a été plus humide que la normale. La sécheresse s'est de nouveau manifestée en mai et s'est poursuivie en juin, s'intensifiant également en juillet.

Par ailleurs, l'été 2019 a été exceptionnellement chaud avec notamment deux vagues de chaleur successives en juillet. Les conditions météorologiques sont revenues à la normale du début du mois d'août jusqu'en septembre.

Les vendanges ont commencé avec une météo idéale le vendredi 13 septembre - soit deux semaines plus tard qu'en 2018 - et se sont terminées le 19 septembre dans des conditions tout aussi clémentes. Les raisins étaient parfaitement sains et ont nécessité peu de tri.

- *Débourrement*

2 avril

- *Pleine Fleur*

6 juin

- *Vendanges*

13 - 19 septembre

- *Parcelles concernées*

PLANTATION 2011,  
BALLONGE 2, LA  
FORGE

- *Degré alc.*

14

- *Pourcentage de grappes  
entières*

15

- *Elevage*

18 mois, 50% fût de  
chêne neuf

- *Mise en bouteille*

17/03/21



# La Forge de Tart

MOREY-SAINT-DENIS  
PREMIER CRU

2019

---

## *Notes de dégustation*

Cette cuvée de Forge de Tart présente des teintes violettes et dévoile au nez de jolis fruits rouges frais ainsi que quelques notes épicées et florales. Il y a une délicieuse sensation en bouche montrant une profondeur de saveur et un bel équilibre avec des tanins souples, une acidité fine et une finale longue et précise.



*- Débourrement*

2 avril

*- Pleine Fleur*

6 juin

*- Vendanges*

13 - 19 septembre

*- Parcelles concernées*  
PLANTATION 2011,  
BALLONGE 2, LA  
FORGE

*- Degré alc.*

14

*- Pourcentage de grappes  
entières*

15

*- Elevage*

18 mois, 50% fût de  
chêne neuf

*- Mise en bouteille*

17/03/21