



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 volatiles 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 sucs 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.

