



Domaine Albert Morot

Beaune 1er Cru Les Teurons

Cépage

Pinot Noir

Sol

Le sol est butté au début de l'hiver puis débüté au printemps. Il est ensuite labouré régulièrement pour éviter toutes mauvaises herbes. Le domaine étant certifié Bio, aucun désherbant n'est utilisé. A partir du mois d'août, l'herbe est laissée afin de rentrer en concurrence avec la vigne et de favoriser la concentration dans les raisins.

Afin d'éviter les maladies, seuls deux produits sont utilisés : le cuivre et le soufre. Ces produits ne rentrent pas dans la plante mais restent à la surface pour former une barrière de protection contre le mildiou et l'oïdium.

Vignes

Deux cépages, traditionnels de la Bourgogne sont utilisés : le Pinot Noir pour les vins rouges, le Chardonnay pour les blancs. Les ceps sont plantés tous les mètres, soit une densité de plantation de 10 000 pieds à l'hectare.

La vigne est taillée après la chute des dernières feuilles, selon la méthode de taille traditionnelle bourguignonne, en guyot.

Des vendanges en vert ainsi qu'un effeuillage systématique sont effectués au mois de juillet pour favoriser la maturation, la concentration dans les grappes et diminuer au maximum les risques de maladies.

Vinification

En rouge :

La vinification est traditionnelle en cuves ouvertes, à partir de raisins 100 % éraflés.

La macération préfermentaire dure de 4 à 7 jours.

Les cuves ne sont pas levurées, les levures indigènes font leur travail de façon naturelle, afin de favoriser l'expression de chaque terroir.

En général, les cuves sont pigées une fois par jour afin de favoriser les

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél : +33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com



échanges entre la peau, les pépins et le jus. Des remontages peuvent être aussi pratiqués si le millésime le réclame.

Après vingt jours de macération et fermentation, le vin de goutte est tiré de la cuve. Le vin de presse, obtenu tout en douceur, à l'aide d'un presseur pneumatique, est dégusté régulièrement afin d'éviter tout tannin asséchant. Seule la meilleure partie de celui-ci sera ensuite ajoutée au vin de goutte.

En blanc :

Les raisins, une fois éraflés, sont pressés en douceur dès leur arrivée à la cuverie. Le moût est alors mis en cuve pendant quelques jours pour être débourbé puis entonné. Les fermentations ont lieu dans la cave, en fûts de chêne dont environ 30 % de fûts neufs.

Accords mets/vin

Ils accompagneront avec bonheur vos oeufs en meurette, viandes en sauce, gibiers à plumes ou fromages à pâte pressée (Cîteaux, Saint-Nectaire, Reblochon, Comté)

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél :+33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com



Bourgogne

Domaine Albert Morot

Surface du Domaine

8 Hectares

Travail de la vigne

Après différents essais probants, Geoffroy s'engage dans la voie de l'agriculture biologique. Son premier millésime certifié est l'année 2015.

Historique

1820 : La maison Morot existe depuis le commencement 19^{ème} Siècle. Dès 1820, Philibert Jacques Angélique Morot vendait le vin de ses vignes, qu'il expédiait par le roulage (voitures à cheval). En 1860, il faisait le commerce de ses vins avec ses deux fils : Simon (basé à Rouen, noeud commercial important à l'époque) et Albert resté à Beaune.

1880 : A partir de 1880, à l'âge de 50 ans, Albert continue seul l'activité sous son nom : Albert Morot.

1940-1945 : Le domaine subit la guerre, le vin est réquisitionné pour être vendu aux Allemands. Le château sera même habité quelques jours par les troupes d'occupation.

L'après-guerre est difficile. La consommation des vins est faible. La maison doit faire face à des difficultés financières et doit se résoudre à vendre 2 hectares de vignes.

1952 : Guy Choppin, le fils aîné d'Yvonne, à l'âge de 23 ans reprend la tête du domaine. Les ventes reprennent peu à peu.

1984 : Françoise, la soeur de Guy, reprend la suite et arrête toute activité de négoce pour se concentrer sur ses propres vignes. Elle développe les ventes à l'export (débutées après la première guerre mondiale) et accroît la qualité de ses vins.

2000 : Geoffroy Choppin de Janvry, son petit-neveu, poursuit la démarche qualitative entamée par sa tante. Ingénieur agronome, il va tout mettre en oeuvre pour obtenir des raisins de grande qualité : travail à la vigne, vendanges en vert et effeuillage, double tri au

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél :+33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com



moment des vendanges pour un minimum d'intervention à la cave.

Beaune 1er Cru Les Teurons

Située en milieu de coteau avec une exposition Sud-Est, cette parcelle d'un hectare a un sol principalement calcaire complété par un bon équilibre entre limons, sable et argile.

L'appellation Teurons ou Theurons pourrait provenir de Turno signifiant petite élévation de terrain, variation topographique existant effectivement au niveau de ce lieu-dit.

De couleur profonde, ces vins sont souvent complexes et puissants ; ils ont un bel équilibre et expriment toute leur richesse.

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél :+33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com