



CHASSAGNE-MONTRACHET PREMIER CRU « MORGEOT »

TERROIR

Vin rare ! La plupart des parcelles de Chassagne 1er Cru étant plantées en blanc.

Les Pinot Noir implantés sur des terres à grands vins blancs ont toujours ce mélange subtil de longueur, d'élégance, et ce toucher velours que l'on retrouve également dans certains Grands Crus de la Côte de Nuits, vins de connaisseurs.

CONDUITE DE LA VIGNE

Le travail commence à la vigne. La vigne est un être vivant qui vous rend l'attention que vous lui portez.

C'est pourquoi, nous utilisons uniquement des engrais organiques. Nous pratiquons les labours, l'enherbement naturel, la mycorhization des jeunes plantes, et la lutte raisonnée.

Nos vignes sont taillées en cordon de Royat, la taille traditionnelle des pinots noirs.

Ces terres sont notre héritage, il est essentiel de les préserver.

CÉPAGE

Pinot Noir

GARDE

15 à 20 ans

PRODUCTION

900 bouteilles



VINIFICATION

Afin de protéger la récolte, les vendanges sont 100 % manuelles. La vendange principalement égrappée avec parfois un soupçon de vendange entière.

Une vinification d'environ un mois qui se déroule en trois phases: Une semaine de macération à froid, une semaine de fermentation (exclusivement en levures indigènes), deux semaines de macération/extraction. Ceci afin de préserver les goûts à travers une extraction douce mais dans la durée.

S'en suit l'élevage en fûts qui peut durer entre 10 et 16 mois. Une proportion de fûts neufs est apportée à chaque cuvée, entre 20 et 30 % selon les appellations, afin de sublimer le goût du vin sans pour autant le masquer par un boisé trop prononcé.

Cette étape a pour but de structurer et de développer l'aromatique des vins tout en préservant la fraîcheur.

La vinification n'est pas une science exacte, mais plutôt une alchimie où le ressenti est essentiel, chaque année et chaque parcelle étant différentes.

ÉLEVAGE

10 à 16 mois en fûts de chêne français selon les besoins du millésime.

DOMAINE LOUIS LEQUIN & FILS

2, rue du pasquiers de pont - 21590 Santenay - Tél. +33 (0)3 80 20 63 82 - info@louis-lequin.com - www.louis-lequin.com