



DOMAINE DENIS MORTET

UNE FAMILLE À GEVREY-CHAMBERTIN DEPUIS 1956



GEVREY-CHAMBERTIN

Mes Cinq Terroirs

- **CLIMAT ET SOL** : comme son nom l'indique, il est composé de cinq lieux-dits :
 - En Motrot* : ce climat est situé entre l'église et le Château de Gevrey-Chambertin, dans la foulée du Clos Saint-Jacques et au sortir de la Combe Lavaux. Les terres sont caillouteuses, profondes et compactes.
 - Au Vellé* : situé au nord du Château de Gevrey-Chambertin, cette vieille vigne repose sur un coteau peu accentué et exposé plein Est. En bas, les terres sont profondes avec un peu de cailloux et d'argiles. En haut, elles sont moins riches et truffées de cailloux plus fins.
 - Combe du Dessus* est en pente douce, elle est située au sortir de la Combe Lavaux, en face du climat *En Motrot*. On y retrouve des sols profonds avec beaucoup de petits cailloux et parfois des bancs de roche. C'est une très vieille vigne qui produit de petites grappes à forte concentration.
 - En Champs* : situé en pente douce en contrebas du 1^{er} Cru *Les Champeaux* et exposé au soleil levant, les deux climats ont un profil comparable. On dit que plusieurs terroirs se trouvent dans ce climat : sols peu épais très caillouteux au sommet et terres plus épaisses et profondes en bas. *En Champs* est typiquement bourguignon et donne des raisins à petites baies très qualitatives.
 - En Derée* : situé au pied du coteau du lieu-dit *En Champs*, cette très vieille vigne produisant des raisins millerandés est plantée sur des sols riches en argile avec quelques bancs de roches.

DOMAINE DENIS MORTET

5 RUE DE LAVAU, 21220 GEVREY-CHAMBERTIN

T. 03 80 34 10 05

contact@domaine-denis-mortet.fr



DOMAINE DENIS MORTET

UNE FAMILLE À GEVREY-CHAMBERTIN DEPUIS 1956

GEVREY-CHAMBERTIN

Mes Cinq Terroirs

• **TYPICITÉ** : Ces cinq climats sont implantés sur la pente nord de Gevrey-Chambertin appelée *Côteau de Brochon* ; grâce aux petites baies concentrées produites dans ces vieilles vignes, on y retrouve toute la richesse et le fruité d'un Gevrey-Chambertin, ses tanins veloutés, sa belle fraîcheur, et sa longueur en bouche.

• **SUPERFICIE** : 6 ha.

• **ÂGE MOYEN DES VIGNES** : 70 ans.

• **PRODUCTION MOYENNE** : 30 000 bouteilles.

• **CÉPAGE** : pinot noir.

• **VITICULTURE** : taille en Guyot simple, labours mécaniques, ni engrais ni désherbants chimiques, amendements organiques exclusivement.

• **VENDANGES** : manuelles en petites caisses.

• **VINIFICATION**

Tri sévère des raisins, en partie égrappés, fermentation alcoolique en levures indigènes exclusivement, remontages et pigeages très modérés.

• **ÉLEVAGE**

18 mois en fûts de chêne : 1/3 bois neuf, 1/3 bois de 1 vin, 1/3 bois de 2 vins.

• **APOGÉE** : 8-10 ans

CETTE CUVÉE D'ASSEMBLAGE EST PRODUITE DEPUIS LE MILLÉSIME 2013 ;
AUPARAVANT CES CINQ LIEUX-DITS ÉTAIENT VINIFIÉS SÉPARÉMENT.

DOMAINE DENIS MORTET

5 RUE DE LAVAU, 21220 GEVREY-CHAMBERTIN

T. 03 80 34 10 05

contact@domaine-denis-mortet.fr