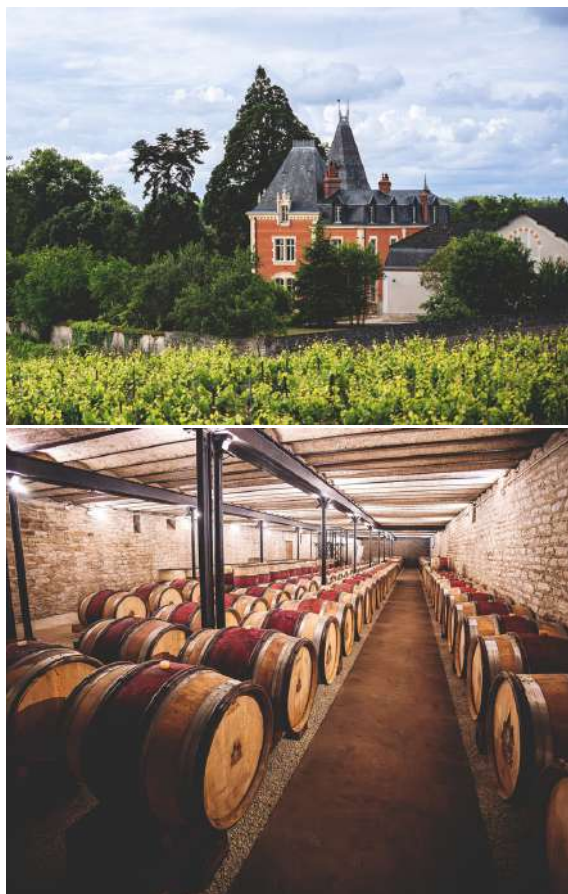


Le Domaine Albert Morot, joyau de la viticulture de Beaune

Voilà deux siècles que le **Domaine Albert Morot** écrit son histoire au cœur des plus grands terroirs de Beaune. Fondée en 1820, la propriété s'est imposée au fil du temps comme l'une des plus belles collections de Premiers Crus de l'appellation. En 2023, une nouvelle page s'ouvre avec la reprise en main du domaine par le vigneron **Pierre-Jean Villa**, suite à son acquisition par **Sophie Desmazières-Poittrinal** et **Guillaume Poitrinal**.

Après deux ans de travaux sur l'outil de travail viticole, le domaine affirme pleinement sa renaissance, porté par l'ambition de faire d'**Albert Morot** un grand nom de la Côte de Beaune.



UN DOMAINE DE RÉFÉRENCE À BEAUNE

L'histoire du **Domaine Albert Morot** se confond avec celle du vignoble beaunois. La maison a été fondée en 1820 d'abord comme négociant avant d'acquérir ses propres vignes sur les plus renommés des Premiers Crus de Beaune et de s'offrir le Clos Monopole de La Bataillière dans les Vergelesses de Savigny.

À l'âge d'or de Beaune, dynamisée par l'arrivée du Chemin de Fer, **Albert Morot** a construit une cuverie de deux étages dans le style Eiffel et un château Belle Époque qui lui a donné tout son rayonnement. La maison a produit jusqu'à 200 000 bouteilles. Elle a obtenu la distribution exclusive du Domaine de la Romanée Conti pendant plusieurs années de suite.

En 2000, Geoffroy Choppin de Janvry, arrière-petit-neveu d'**Albert Morot**, engage le domaine vers la viticulture biologique. 2015 est le premier millésime certifié faisant de la maison un précurseur en Bourgogne.

LA QUÊTE DE LA JUSTESSE

Depuis la reprise, d'importants investissements ont été engagés afin d'optimiser chaque étape de l'élaboration des vins. Modernisation de la cuverie, rénovation des caves, travail approfondi sur le parcellaire, restauration de murets historiques et poursuite des plantations au Clos de la Bataillière participent à cette dynamique de renouveau.

Ce programme de transformation s'accompagne d'une vision précise du style recherché. Le domaine signe aujourd'hui des vins de terroir, précis et élégants, où la pureté du fruit et l'expression des climats priment sur l'effet de style. Chaque cuvée est pensée comme le reflet fidèle de son origine, dans le respect des équilibres naturels propres à chaque millésime.

UNE COLLECTION UNIQUE DE PREMIERS CRUS

Le **Domaine Albert Morot** est l'un des acteurs majeurs de la viticulture de Beaune avec 8 hectares, pratiquement exclusivement des Premiers Crus, du Nord au Sud de l'appellation : Les Aigrots, Les Bressandes, les Grèves, les Teurons, et également les Toussaints, les Marconnets, les Cent-Vignes. Chaque climat constitue un élément particulier d'un exceptionnel catalogue de Beaune Premiers Crus.

Le Domaine est également propriétaire du Clos de La Bataillière, Premier Cru de Savigny les Vergelesses, un monopole de 2 hectares clos de murs et planté en blanc et en rouge.

L'AMBITION DE PIERRE-JEAN VILLA

Cette variété impressionnante de climats surprend et impressionne le nouveau directeur général **Pierre-Jean Villa** qui n'imaginait pas une telle diversité de types de sols sur toute la gamme des argiles et des calcaires, et surtout de profondeurs, avec parfois des sols plus affleurants en bas de coteau qu'en haut.

Pierre-Jean est renommé avant tout comme un des grands vignerons du Rhône Nord, un des membres de la dream-team des Vins de Vienne autour de Yves Cuilleron, François Villard et Pierre Gaillard, avant de créer son propre domaine réputé pour ses Saint-Joseph, Côte Rôtie et surtout Condrieu, ce qui lui a valu la présidence de l'appellation.

Observateur inquiet autant que vigneron passionné, Pierre-Jean Villa cultive le doute comme un moteur. Il observe, teste, affine et recommence inlassablement, dans une quête exigeante visant à révéler au plus près chacun de ses terroirs.



Pierre-Jean Villa

Son ambition, avec sa nouvelle équipe, est de « remettre **Albert Morot** au centre du village », d'en refaire une référence à Beaune. Il souhaite rendre à la Bourgogne ce qu'elle lui a donné. Pour ce vigneron passeur de temps, ce nouveau projet ambitieux est en quelque sorte un retour aux sources.

UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

Après pratiquement vingt ans de pratique bio, les vignes étaient déjà vigoureuses et saines. Pierre-Jean et son équipe s'attachent désormais à comprendre chacun des climats et parfois à les segmenter. Les Bressandes sont ainsi divisées en trois parcelles, vendangées à des moments différents et vinifiées dans des cuves séparées. L'équipe d'**Albert Morot** commence à mettre un pied dans la biodynamie, en prenant son temps.

Le travail du sol est essentiel : butté en hiver, débuté au printemps, avec un entretien mécanique minutieux afin de préserver sa vitalité et sa structure. Afin de conserver l'intégrité du raisin, les vendanges s'effectuent exclusivement à la main, en petites caisses.

Traditionnelle et peu interventionniste, la vinification des rouges s'effectue en cuves inox et bois à partir de raisins partiellement éraflés. **Pierre-Jean Villa** a introduit une dose de vendanges entières d'un minimum de 20 à 30% pour avoir toujours un tapis de rafles dans ses cuves. Partisan du non-pigeage, il peut ainsi procéder à des remontages éclairs, juste pour mouiller le chapeau et limiter ainsi l'extraction. Il n'exclut pas bien sûr d'augmenter la part des vendanges entières selon les millésimes et les cuvées.

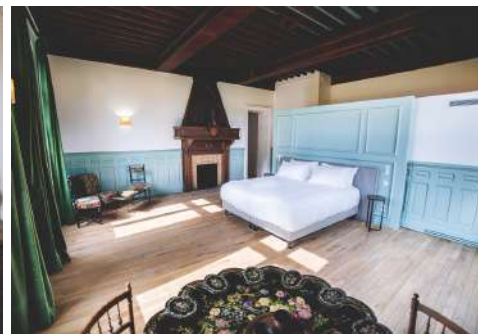
L'élevage des vins rouges dure de 14 à 18 mois en fûts de chêne français (environ 15% neufs), conduit sans soutirage dans les caves centenaires du domaine, à température naturellement stable. Les vins rouges sont ensuite assemblés en cuve pour 6 à 8 semaines puis mis en bouteille au rythme du calendrier lunaire.

En blanc, les raisins sont pressés directement à la réception de la vendange. Un débourbage statique s'effectue en cuves inox durant 48 heures, puis la fermentation débute en fûts de chêne de 400 litres, avec contrôle des températures. L'élevage des vins blancs se poursuit 12 mois en fûts de chêne français de 400 litres (environ 15% neufs), puis 6 mois sur lies fines en cuve inox, pour poursuivre l'élevage sur les lies sans être marqué par le bois, avant d'être mis en bouteille au rythme du calendrier lunaire.

LA RENAISSANCE DU DOMAINE ALBERT MOROT : UNE VISION GLOBALE

Au-delà du vin, la renaissance d'**Albert Morot** s'inscrit dans une réflexion plus large autour du patrimoine et de l'accueil. Construit à la fin du XIXe siècle au cœur de la propriété, la villa **Albert Morot** (anciennement baptisé château de la Creusotte) a fait l'objet d'une importante restauration afin de retrouver son rôle historique de maison ouverte sur le vignoble.

Pensée comme un prolongement naturel de l'expérience du domaine, cette demeure Belle Époque permet aujourd'hui de découvrir les vins, les terroirs et l'art de vivre bourguignon dans un cadre privilégié. Dégustations privées, visites du vignoble, séjours immersifs et événements sur mesure invitent les visiteurs à vivre la Bourgogne au plus près de ceux qui la façonnent.



À propos du Domaine Albert Morot

Fondé en 1820, le domaine Albert Morot incarne l'âme des grands terroirs de Beaune. Sur 8 hectares cultivés en agriculture biologique, le domaine signe des vins purs et racés issus de climats emblématiques. Le Domaine veille également sur un joyau rare : le Clos de la Bataillère, monopole d'environ 2 hectares en Savigny-Vergelesses 1er cru.

En 2023, le groupe familial de Guillaume Poitrinal et Sophie Desmazières-Poitrinal rachète ce domaine historique animé par la volonté de conjuguer héritage et modernité. Afin d'optimiser chaque étape de l'élaboration de grands vins, d'importants travaux de modernisation ont été effectués à la cuverie et au château. Les nouveaux propriétaires font appel au vigneron rhodanien Pierre-Jean Villa pour prendre en main la destinée du domaine et lui insuffler une nouvelle dynamique.