



O L I V I E R
M O R I N



O L I V I E R
M O R I N



OLIVIER MORIN

Bourgogne Chitry

Olympe, Blanc, 2019

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Lieux dits: Haut de Champagne, 40 et 60 ans, exposition nord en haut de coteau bénéficiant d'un ensoleillement maximum. Côte de Vau du Puits: 10 ans, exposition sud.

La Cotinette: 20 ans, exposition sud.

Climat : Semi Continental .

Altitude : 200 m.

TERROIR

Sol : Marnes argilo calcaires de l'étage kimméridgien - jurassique supérieur - caractérisé par la présence d'Exogira Virgulae , petites huîtres fossilisées, emblématiques des sols de la Bourgogne septentrionale.

A LA VIGNE

Conduite du vignoble : Viticulture raisonnée. Entretien du sol sans herbicides ni engrais de synthèse. Enherbement naturel maîtrisé par tontes et binages.

Fertilisation organique à base de compost. Restitution des bois de taille après broyage. Complantation systématique pour conserver la densité initiale de plantation.

Travaux en vert méticuleux - ébourgeonnage, etc...- Vendanges à maturité optimale.

Cépages : Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 14 ha - **Age moyen des vignes :** 25 et 50 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Vinification élevage : Sans intrans - levures spontanées, etc ... - dans le respect du millésime - pas de correction de l'acidité -. L'ensoleillement de ces vignes, des rendements raisonnables et un état sanitaire parfait nous permettent de récolter à maturité aboutie. Réception de vendange par tapis à bande dans un pressoir pneumatique. Fermentation alcoolique et malolactique spontanées en fûts.

ELEVAGE

Élevage de 15 à 18 mois. Stabilisation naturelle en gros volume. Les vinifications et les élevages de nos vins, depuis la réception de vendange jusqu'à la mise en bouteilles gomme, volontairement, les arômes variétaux et fermentaires pour mieux favoriser la minéralité du terroir de Chitry.

Teneur en alcool : 13 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Dégustation : Nez intense aux arômes de fleurs blanches. Bouche minérale iodée, grasse et élégante . Belle fraîcheur et grand équilibre. Prêt à boire mais présage d'un bel avenir.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

SERVICE

Conseil de dégustation : Carafes juste avant de servir. Température de service : 12° à 14°c



OLIVIER MORIN
2 Chemin de Vaudu, 89530 CHITRY-LE-FORT
Tel. 0386414720 - chitry@olivier-morin.fr
olivier-morin.fr   


VINS DE
BOURGOGNE



O L I M I E R
M O R I N



O L I M I E R
M O R I N



OLIVIER MORIN

Bourgogne Chitry

Olympe, Blanc, 2019



ACCORDS METS-VINS

Accord mets / vins : Produits de la mer, viandes blanches, fromages de Bourgogne.

NOTRE ENTREPRISE

Entre Auxerre et Chablis se niche Chitry un petit village au creux d'une vallée aux versants plantés de vignes.

Nous exploitons au Domaine 14 hectares sur lesquels sont travaillés trois cépages emblématiques de la Bourgogne : le chardonnay le pinot noir et l'aligoté.

Enracinées idéalement à 200 mètres d'altitude dans un sol composé de marnes kimméridgiennes, typique de ce terroir argilo-calcaire, les vignes profitent de multiples expositions : sud, sud-est, sud-ouest et même plein nord pour certaines, qui prospèrent sur le haut des coteaux.

Ces vignes bénéficient d'un ensoleillement important, assurant ainsi aux raisins de mûrir lentement, gage d'un bel équilibre.

En cuverie, le travail parcellaire est de mise, les vinifications sont peu interventionnistes, nous aimons les vins équilibrés, empreints de minéralité et de fraîcheur, fidèles à leur terroir.

Surface totale du domaine : 14ha

Pratiques respectueuses de l'environnement (avec ou sans label)

Souhaitant aller au-delà de la lutte raisonnée déjà appliquée pour la conduite de ses vignes, Olivier Morin s'engage dorénavant dans une démarche de certification bio.

Principaux marchés : France, USA, Australie, Japon, Belgique

OLIVIER MORIN
2 Chemin de Vaudu, 89530 CHITRY-LE-FORT
Tel. 0386414720 - chitry@olivier-morin.fr
olivier-morin.fr   


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.