



*Il Domaine Denis Mortet è stato fondato da Charles Mortet nel 1956. Come era frequente allora nella tradizione borgognona, le uve prodotte dalla sua azienda venivano, per lo più, vendute e non vinificate. E' con l'avvento di suo figlio Denis e della moglie di lui, Laurance, che l'azienda, nel 1978, inizia ad imbottigliare e vendere direttamente il vino prodotto. Nel 1993 Denis Mortet prende le redini della cantina e la ribattezza con il proprio nome: Domaine Denis Mortet. Allora l'azienda era costituita da 4,5 ettari di vigneti ubicati nei comuni di Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny e Vougeot. Oggi la proprietà Domaine Denis Mortet conta 11,2 ettari di vigneti lavorati sin dal 1996 senza l'ausilio di diserbanti e fertilizzanti chimici. Il primo riconoscimento all'operato del Domaine Denis Mortet arriva nel 1995 quando, la Revue du Vin de France, nomina Denis Mortet miglior produttore di Francia. Dal 2000 sino alla sua morte, Denis Mortet viene affiancato nella gestione aziendale oltre che dalla moglie Laurance anche dai figli Arnaud e Clémence. La volontà dei Mortet è quella di esprimere fedelmente con il loro lavoro la stretta complicità tra vigneto e natura.*

## *Gevrey-Chambertin Les Champonnets Premier Cru*

**Varietà** Pinot Nero.

**Vigneti** Les Champonnets è situato ai piedi della collina di Lavaux-Saint-Jacques. Ha suoli profondi ricchi di argilla ed è influenzato dall'aria fredda della Combe de Lavaux.

**Vinificazione** La vendemmia avviene manualmente e le uve sono portate in cantina tramite ceste. La fermentazione alcolica avviene esclusivamente con lieviti indigeni. Il vino affina 18 mesi in fusti di rovere (50% nuovi, 50% dove il vino ha fatto un passaggio).

**Caratteristiche** Lo Gevrey-Chambertin Les Champonnets 1er Cru è un vino fruttato, fresco con una bella struttura, sul finale rivela una piacevole persistenza.

