



Château de La Tour appartiene alla famiglia Labet sin dalla sua creazione alla fine del XIX secolo e si erge nella parte nord del Clos de Vougeot. Il primo esponente della famiglia ad acquistare vigneti in loco è stato Monsieur Beaudet di Beaune la cui figlia ha successivamente sposato il produttore locale, Jean Morin; una delle loro figlie, infine, si è maritata con Pierre Labet anch'egli proprietario di un domaine a Beaune. Oggi l'azienda è gestita da François Labet, alla guida dello château dal 1986, così come dell'azienda Labet a Beaune. Clos de Vougeot rappresenta uno dei Grand Cru più estesi della Côte de Nuits, composto da più di 100 parcelle e circa 80 proprietari: i 6,5 ettari posseduti (12% del Grand Cru) fanno di Château de La Tour il maggiore proprietario e l'unico a vinificare e ad imbottigliare i vini all'interno del clos.

Attualmente le viti hanno un'età media di circa 60 anni, e sono frutto di selezione massale realizzata con materiale proveniente da un antico vigneto di loro proprietà. Un chiaro esempio della filosofia produttiva di François Labet è il Clos de Vougeot "Hommage à Jean Morin" realizzato esclusivamente nelle migliori annate con il primo grappolo prodotto vicino al ceppo delle viti.

Clos Vougeot Hommage à Jean Morin Grand Cru

Varietà Pinot Nero.

Vigneti Clos de Vougeot rappresenta uno dei Grand Cru più estesi della Côte de Nuits, composto da più di 100 parcelle e circa 80 proprietari: i 6,5 ettari posseduti (12% del

Grand Cru) fanno dello Château de La Tour il maggiore proprietario e l'unico a vinificare e ad imbottigliare i suoi vini all'interno del clos. Le uve utilizzate per produrre il Clos Vougeot Hommage à Jean Morin provengono dallo stesso appezzamento delle Vieilles Vignes piantate nel 1910. Il terreno è argilloso e calcareo, mentre in profondità vi è la presenza di rocce gessose.

Vinificazione Per produrre il Clos Vougeot Hommage à Jean Morin vengono utilizzati esclusivamente i grappoli prodotti sul primo tralcio di ogni vecchia vite. La vendemmia avviene manualmente, successivamente ha luogo la cernita delle uve. Dopo la fermentazione alcolica il vino affina in fusti di rovere (100% nuovi) per 18 mesi. Successivamente alla svinatura, avviene l'imbottigliamento senza chiarifica e filtrazione. E' prodotto esclusivamente nelle annate migliori.

Caratteristiche Il Clos Vougeot Hommage à Jean Morin al naso svela sentori di prugna, spezie, accompagnati da un gentile aroma di quercia. In bocca risaltano le note corpose e ricche di amarena, cassis ed un finale infinito, elegante.

