



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 Mes Cinq Terroirs

Varietà Pinot Nero.

Vigneti Questi cinque climats si trovano sul versante settentrionale di Gevrey-Chambertin detto Côteau de Brochon e sono: En Motrot (climat posto tra la chiesa e il castello di Gevrey-Chambertin, caratterizzato da un terreno pietroso e compatto), Au Vellé (situato a nord del castello di Gevrey-Chambertin, con suolo ciottoloso ed argilloso), Combe du Dessus (alla fine del Combe Lavaux, caratterizzato da terreni con ciottoli piccoli), En Champs (situato sotto l'1er Cru Les Champeaux con terreni molto pietrosi nella parte superiore e più spessi nella parte inferiore), En Derée (ubicato ai piedi della collina En Champs, caratterizzato da terreni ricchi di argilla con pochi banchi di roccia).

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 (1/3 di legno nuovo, 1/3 di legno dove il vino ha fatto un passaggio, 1/3 di legno dove il vino ha fatto due passaggi).

Caratteristiche Lo Gevrey-Chambertin Mes Cinq Terroirs è un vino ricco, elegante con tannini vellutati dovuti ai piccoli acini concentrati prodotti da queste vecchie vigne.

