







★ DOMAINE OLIVIER MORIN

Le petit vignoble de Chitry joue une musique à part dans le concert icaunais. Olivier Morin est actuellement le plus régulier des producteurs de cette appellation : il évite les herbicides, surveille ses rendements et cueille ses raisins à la main. Non-interventionnistes, les vinifications se déroulent en levures indigènes, sans correction d'acidité ni filtration, avec des essais sans sulfitage. Olivier Morin donne de la noblesse à de modestes bourgognes, avec une réussite longtemps plus évidente en blanc, mais la qualité des rouges (de pair avec leurs maturités) a beaucoup progressé. La conversion bio est en cours.

Les vins : excellent Constance 2020, au profil droit, vif et issu de raisins bien mûrs, avec un équilibré idéal entre tension et maturité. Sa version 2019 se montre un peu plus exotique dans ses arômes, avec un fruit au volume gras et gourmand mais soutenu par une acidité mûre. Le boisé s'est bien fondu dans le généreux Olympe 2019, dont la matière dense et bien mûre a conservé de l'éclat et du pep. Le 2018 a trouvé son équilibre, vin structuré par un extrait sec abondant, dont la sève lui assurera un excellent vieillissement. Belle expression de fruits mûrs dans le chitry rouge 2020 Vau du Puits, à la chair très veloutée et friande : un vin parfumé, précoce et assez éclatant, dont l'élevage discret a su préserver toute la gourmandise. Toujours aussi charmeur, le fruit juteux de l'irancy est parsemé de tanins croquants et crayeux.

 Bourgogne Chitry Constance 2019	12 € 92
 Bourgogne Chitry Constance 2020	12 € 92
 Bourgogne Chitry Olympe 2018	17 € 92
 Bourgogne Chitry Olympe 2019	17 € 91
 Bourgogne Chitry Vau du Puits 2020	17 € 92
Le coup de ♥	
 Irancy 2019	17 € 93

Rouge : 3,75 hectares.

Blanc : 10,17 hectares.

Production moyenne : 80 000 bt/an

DOMAINE OLIVIER MORIN

2, chemin de Vaudu, 89530 Chitry

03 86 41 47 20 • www.olivier-morin.fr •

Vente et visites : sur RDV.

Propriétaire : Olivier Morin