

DEGUSTATION VERTICALE : AVEC OLIVIER MORIN LE BOURGOGNE CHITRY PREND LA LUMIÈRE!



[GUILLAUME BAROIN](#)



OLIVIER ET NELLY MORIN FORMENT UN DUO COMPLICE ET COMPLÉMENTAIRE

Olivier Morin fête cette année les 40 ans de son installation. L'occasion était trop belle de revenir sur ces années à travers une verticale de cuvées emblématiques.

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

En 1992, à trente ans, après avoir bourlingué dans le monde musical Olivier revient à ses racines. Il faut dire qu'elles sont profondes.

Ses aïeux sont vignerons à Chitry depuis 1650.


Avec son épouse Nelly, petite-fille de vigneron, il fait partie de ceux qui ont donnée une

notoriété à un bourgogne qui porte le nom de leur village depuis 1993. Cette ancienne commune de l'auxerrois se blottit au fond d'un entonnoir de vignes offrant des expositions opposées avec des coteaux coiffés de plateaux calcaires blancs.

CHITRY OU RIEN

Avec 12 hectares exploités sur les 86 classés en appellation Bourgogne Chitry difficile de ne pas mesurer la responsabilité de « faire bon ».

Bien qu'adepte de la vendange mécanique les Morin portent un soin important au végétal. D'abord en lutte raisonné le domaine est en cours de conversion biologique depuis 2021.

Dans deux ans le logo  fera son apparition sur la contré-étiquette.



DU BON SENS ENCORE CAVE

Les vinifications s'effectuent avec un minimum d'intrants entièrement en levures indigènes. La chaptalisation est rare car la recherche de maturité optimale est un axe de travail essentiel selon Olivier. Les élevages longs (*de 6 jusqu'à 18 mois pour la cuvée Olympe*) se déroulent en fûts et demi-muids de chêne français (600 litres). Ajoutez à cela une utilisation réfléchie des lies et voilà qui vous confère une ligne de pureté aux vins. Enfin les vins sont

embouteillés avec pas, voire peu de filtration.

Ils ne vous reste plus qu'à vous rendre sur place pour vérifier sur pièce(s)... ou en bouteille!

Guillaume Baroin

BOURGOGNE CHITRY « OLYMPE »

« En volume comme en notoriété, c'est notre cuvée principale » explique Olivier. Ce 100% chardonnay pousse sur des marnes argilo-calcaires de l'étage Kimméridgien (Jurassique supérieur) caractérisé par la présence d'Exogira Virgulae, (*des petites huîtres fossilisées*) que l'on retrouve à Chablis ou encore à Saint Bris le Vineux. Comme le résume le vigneron **« Il y a un côté silex alors qu'il n'y en n'a pas! »**. Un assemblage de 4 vignes aux 4 expositions différentes et très ensoleillées qui ont passé douze mois en fûts puis six en cuves. Ce sont les parcelles d'une vigneronne prénommée Olympe à laquelle les Morin rendent hommage chaque année.

« OLYMPE » MILLÉSIME 2019

Un pur or vert au nez finement habillé de bois (100% en fûts dont 10% de neufs). La texture à l'approche grasse est nervurée par un toucher de bouche salin qui vous donne l'impression de croquer un grain de sel!

« OLYMPE » MILLÉSIME 2018

Derrière ses reflets verdoyants arrivent un parfum piquant de zeste de citron vert et de lime. Le boisé paraît plus en retrait, donc plus équilibré que dans le 2019. Sa saveur à la fois fraîche et pointue par sa chair d'agrumes annonce un fort potentiel de garde.

18€ sur le site internet (port inclus)

« OLYMPE » MILLÉSIME 2014

Sa robe se drape d'un or pur comme liquide. Le nez dévoile une note de frangipane qui se poursuit dans une saveur large et gourmande d'amande. Il termine par sa pointe de sel qui signe le style de la cuvée. A moins que ce ne soit le terroir qui parle?

BOURGOGNE CHITRY « CONSTANCE »

« Constance » c'est le Bourgogne Chitry aussi à l'aise à l'apéritif qu'à table : terrines, poissons, viandes blanches, fromages tout lui sied. Moins longuement élevé (*une année au minimum quand même*) qu'Olympe, depuis 1998 il porte bien son nom par la régularité de sa qualité. « **Un millésime pousse l'autre...** » dit de lui Olivier. Comprenez que même s'il peut y avoir une rupture de millésime elle ne dure pas longtemps.

« CONSTANCE » MILLÉSIME 2019

Son jus est blanc au reflets verts pâles tandis que son aromatique végétal s'exprime sur l'amande verte. Dès l'attaque sa texture ferme est concentrée en fruit. Sa longue énergie portée par les épices vertes le porte actuellement au sommet. **12,80€ sur le site internet (port inclus)**

« CONSTANCE » MILLÉSIME 2019

Les fleur blanches comme l'aubépine emballent le nez. On y respire aussi les pierres chauffées au soleil une fois le vin plus aéré. Le fruit est clair, net et franc du collet. Avec sa saveur de poire verte on le croque autant qu'on le boit.

BOURGOGNE CHITRY « VAU DU PUIITS »

« La côte de Vau du Puits était recouverte de vignes jusqu'aux années 1940/1950. L' exode rural, les balbutiements de la mécanisation et son parcellaire excessivement morcelé ont contribué à l'abandon de ce terroir d'exception car très pentu, loin du village, et peu généreux en rendement ». Explique Olivier sur son site. Dans les années 90, Olivier entreprend de remembrer ce fond de vallée exposé plein sud et riche en fossiles typiques des marnes du kimméridgien. Toujours peu productive, cette cuvée entièrement élevée en tonneaux a vue le jour avec le caniculaire millésime 2003.

« VAU DU PUIITS » MILLÉSIME 2019

Paré d'une robe au grenat franc le nez est enrobé par la cerise noire. Son fruit est simple et frais. Il accompagnera à merveille des travers de porc à la diable.

« VAU DU PUIITS » MILLÉSIME 2018

Sous un jus cardinal très pinot noir, on respire la haute maturité du fruit. Les papilles s'accrochent sur une saveur pleine de cerise mais très mûre. Un peu trop même...

17€ sur le site internet (port inclus)

« VAU DU PUIITS » MILLÉSIME 2017

Ourlé d'un jus au carmin joyeux mais peu interne il développe un parfumé cendré de sarments froids. La bouche n'est pas dénuée de chair. Sa finale poivrée laisse revenir une tension minérale. Et oui, il existe des rouges « minéraux »!

Les vins ont été dégustés le 17 février 2021. Vous pouvez commander directement sur le site internet du domaine : www.olivier-morin.fr

.....

Olivier Morin

2 chemin de Vaudu
89530 CHITRY-LE-FORT
+33 3 86 41 47 20 / +33 6 26 32 04 26
chitry@olivier-morin.fr