

# DOMAINE ALBERT MOROT

## La Rue au Port

### POMMARD

**Importation privée (caisse de 6 x 750 ml)**

**Pays :** France

**Région :** Bourgogne

**Millésime :** 2022



100 % Pinot noir



Alcool : 13 %



Sises sur une microparcelle de 0,3 ha exposée sud-est, les jeunes vignes sont en bas de coteaux sur des sols de limons, d'argile et de sable. Le sol est travaillé par buttage avec protection biologique. Vendanges manuelles avec tri à la vigne et au cuverie. Éraflage. Vinification traditionnelle en cuves ouvertes avec levures indigènes et remontage quotidien. Élevage 14 mois en fûts de chêne français. La mise en bouteille se fait par gravité, afin d'éviter de brusquer et d'oxygéner le vin, sans collage ni filtration.



La robe est rubis aux teintes violacées. Au premier nez, les fruits noirs mûrs et la cerise kirsché se combinent à de délicates fleurs mauves et des épices douces. Le corps moyen laisse place à la polyvalence, entre des tanins soyeux, une amertume en fin de bouche qui appelle la table et une acidité qui fait saliver.



Fondé en 1820, le Domaine Albert Morot croît en 1880 avec l'achat du parc de la Creusotte où le château et les chais se situent aujourd'hui. En 2000, l'arrière-petit-neveu d'Albert Morot, Geoffroy Choppin de Janvry, amène des pratiques écoresponsables, amenant en 2015 à la certification bio. En 2023, le groupe familial de Guillaume et de Sophie Poitrinal rachète le domaine et bénéficie de l'expertise de Pierre-Jean Villa comme maître de chai. Le *Port* de « La Rue du Port » signifie *passage*. À l'époque, c'était une route sans péage pour les chars et charettes.

