
Abbaye de Morgeot

France

Vins de Bourgogne – Chassagne-Montrachet

Histoire



Les moines de Cîteaux créent le vignoble à l'Abbaye vers 1150. Au 15^e siècle les troupes du roi de France dévastent le village de Chassagne pour les punir de leur fidélité à Marie Duchesse de Bourgogne. Il ne restait de l'Abbaye que la chapelle, le four à pain... et les vignes. Les Mac Mahon élèvent du vin en Bourgogne depuis leur arrivée de l'Irlande vers 1750. Philippe 9^e marquis & 4^e duc de Magenta tombe sous le charme de l'abbaye dans les années 60.

Vins & Vignoble

Superficie du vignoble / area under vine : 9 hectares dont 100 ouvrées au Clos à l'Abbaye de Morgeot / 20 acres including 10 acres within the Clos at the Abbaye de Morgeot.

Terroir / soil : argilo-calcaire sur sous-sol de l'ère jurassique supérieur/mixture of clay and chalk from the Jurassic era

Appellation / cépages / grape varieties :

Chassagne-Montrachet 1er cru Abbaye de Morgeot / Chardonnay

Chassagne-Montrachet 1er cru Abbaye de Morgeot/ Pinot Noir

Mode de culture : Cordon Guyot et Cordon de Royat Taillée, vendangée à la main

Lutte raisonnée, retour au désherbage mécanique, ajout de matière organique. Pressoir pneumatique basse pression.



Contact et Œnotourisme

Visites de l'Abbaye de Morgeot toute l'année sur rendez-vous. Dégustation au château de Sully tous les jours de Pâques à la Toussaint de 10h à 18h00

Abbaye de Morgeot - Duchesse de Magenta

21190 Chassagne-Montrachet

Tel : 03 85 82 09 86

Fax : 03 85 82 92 54

E-mail : info.abbayedemorgeot@gmail.com

www.abbayedemorgeot.com