

# J.J. MORTIER & C<sup>ie</sup>

Château Morin

Saint-Estèphe



## LE CHÂTEAU

Dans l'un des coins les plus élevés de la commune de Saint-Estèphe, au lieu-dit « St-Corbian », un vaste portail s'ouvre sur un parc fleuri. Le Château Morin est là, calme, paisible, dans la netteté de son style XVIIIème. Le domaine naît au début du XVIIIe siècle. Les de MORIN puis les de CAMIRAN l'exploitent. En 1858, Le Docteur Constant ALBERT acquiert le domaine. En 1890 son fils Paul, banquier si connu à Pauillac, conduit la propriété. En 1947 Madame SIDAINE, fille de ce dernier hérite du domaine familial qu'elle transmet à ses enfants Maxime et Marguerite SIDAINE. Ceux-ci exploitent la propriété depuis le décès de leur mère en 1972. En juillet 2005, le domaine est racheté par le château de PEZ, propriété des champagnes ROEDERER.



## LE VIGNOBLE

**Sol** : sur l'une des croupes les plus élevées de Saint-Estèphe, son terroir homogène de graves argilo-calcaires est magnifiquement exposé avec un ensoleillement maximum. La proximité de l'estuaire lui assure un micro climat très propice à l'obtention de grands vins. Cette propriété d'une surface plantée de 10,50 hectares est située d'un seul tenant.

**Cépages** : 50 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon, 7 % Cabernet Franc, 3 % Petit-Verdot.



## LA VINIFICATION

Vinification traditionnelle. Régulation des températures par pompe à chaleur (par rotation). En cuves et barriques de bois neuf.

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION



Belle couleur rouge sombre.



Grâce à des conditions climatiques et géologiques idéales, les vins de Saint-Estèphe sont caractérisés par leur qualité solide et leur constitution robuste. Ainsi peuvent-ils vieillir très longtemps tout en conservant jeunesse et fraîcheur. Grande finesse aromatique.



Marqué par un sous-sol plus argileux que celui des autres appellations communales du bord du fleuve, le vin y gagne une typicité certaine : une structure tannique d'une grande richesse, une belle couleur rouge sombre et une charpente exceptionnelle.



## RECOMPENSES

**Millésime 2005 : médaille d'Argent** – Concours des Vins d'Aquitaine 2007

**Sélectionné parmi "les 100 meilleurs Bordeaux petits prix" par Markus del Monego**, meilleur sommelier du monde avec la Sopexa Allemagne.

