

# DOMAINE DES MOIROTS



***Christophe Denizot, vigneron***  
**14 rue des Moirots**  
**71390 Bissey-sous-Cruchaud**  
**Tel : 03.85.92.16.93. Fax : 03.85.92.09.42.**  
**E.mail : [lucien.denizot@wanadoo.fr](mailto:lucien.denizot@wanadoo.fr)**

Ce domaine familial est établi depuis trois générations à Bissey-sous-Cruchaud. Christophe, gérant principal aujourd'hui de l'exploitation, a rejoint son père Lucien en 1990, après ses études spécialisées effectuées au Lycée Viticole de Beaune. Lucien Denizot a fondé le domaine en 1980, après avoir travaillé en compagnie de son père Léon, de son frère Georges et de son neveu Christian. Lucien et Christophe ont perpétué la tradition familiale de vignerons indépendants, de la culture de la vigne à la production et commercialisation des vins. Christophe emploie son cousin Patrice depuis janvier 2007 pour le seconder dans les travaux des vignes et en cave, et sa sœur Muriel depuis septembre 2009, pour le suivi de la commercialisation et des dossiers administratifs ainsi que l'accueil en cave.

La majeure partie de la production est aujourd'hui commercialisée en bouteilles. Les vins sont distribués en France auprès de la clientèle particulière (vente au caveau, vente sur salons, expéditions) mais également sur les tables de restaurants et par des cavistes. Ils sont également exportés vers le Royaume Uni, l'Allemagne, les pays du Bénélux, les U.S.A. et même jusqu'en Australie et Hong Kong ... Bissey –sous-Cruchaud rayonne ainsi à travers le monde ...

Le domaine exploite 14 hectares de vignoble dont la plupart des parcelles sont situées dans la commune ou à sa périphérie. Le Domaine produit ainsi une dizaine d'appellations différentes : Montagny 1<sup>er</sup> Cru Le Vieux Château (production principale du Domaine), Givry Blanc, Bouzeron, Bourgogne Blanc Côte Chalonnaise, Bourgogne Aligoté, Givry Roue 1<sup>er</sup> cru A vigne Rouge, Givry Rouge Village, Bourgogne Rouge Pinot Noir, Coteaux Bourguignons Rosé, Crémant de Bourgogne Blanc Brut, Crémant de Bourgogne Rosé.

Les raisins sont exclusivement vendangés manuellement en caisses percées. Tous les raisins sont triés une première fois au cep puis ensuite à l'arrivée en cave. Les raisins rouges sont égrappés avant d'effectuer leur cuvaison.

Les vins sont pour partie élevés en cuves ciment et pour l'autre en fût de chêne, certaines des appellations (Givry Blanc et Givry Rouge) étant exclusivement élevées en fût de chêne.

Le Domaine accueille toute l'année sur rendez-vous des clients particuliers ou des groupes constitués et a plaisir à faire découvrir ainsi le métier de vigneron, l'élaboration d'un vin et surtout l'art de le déguster ... Des Portes- Ouvertes ont lieu chaque année lors du week-end de Pentecôte, 3 jours pendant lesquels convivialité et échanges prédominent ... La population bisséenne est bien évidemment conviée à profiter de ces journées pour découvrir ou faire découvrir à famille et amis le Domaine et sa production.



**LE SAVOIR-ÊTRE DU VIN**

