

Denis Mortet	
Historique du domaine	<ul style="list-style-type: none"> • Domaine crée par Charles Mortet en 1956. • 1978 : Son fils, Denis, le rejoint au domaine et prend sa succession en 1993. • 2000 : Arrivée d'Arnaud, fils de Denis, qui dirige le domaine à partir de 2005. • 2006 : Décès de Denis. • 2008 : Le domaine devient bio.
Région de production	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sous-région viticole</i> : Côte de Nuits. • <i>Département</i> : Côte d'Or. • <i>Commune</i> : Gevrey Chambertin. • Au sud de Dijon.
Climat	Tempéré, influences continentales
Sol	Argilo-calcaire, marnes
Superficie du domaine	11 Hectares
Nombre de bouteilles produites par an	65 000 bouteilles
Cuvées	<ul style="list-style-type: none"> • Bourgogne Noble Souche • 100% pinot noir. • Vin rouge. • Elevage de 3 mois en cuves et un an en fûts. • Gevrey Chambertin 1^{er} Cru Lavaux Saint Jacques • 100% pinot noir. • Vin rouge. • Elevage en fûts de 18 mois. • Parcelle exposée sud, préservée de la chaleur par la combe de Gevrey Chambertin.
Haute cuvée	<ul style="list-style-type: none"> • Chambertin Grand Cru • 100% pinot noir. • Vin rouge. • Elevage en fûts neufs. • 600 bouteilles par an.
Anecdote	<ul style="list-style-type: none"> • Le domaine s'est fait connaitre par ses pinots noirs puissants et colorés, un style moderne, loin de la tradition bourguignonne.

