

Dominique Laurent	
Historique du domaine	Le prestige du domaine commence en 2006, avec monsieur Dominique Laurent, réputé pour ses vins de négoce. Il débute avec son fils et crée la structure dans laquelle ils exercent le métier de vigneron. Dans l'ensemble, ils louent les vignes auprès du domaine Hagelin-Hayer, domaine d'un ancien vigneron de Vosne-Romanée.
Région de production	Le vignoble se trouve en Bourgogne entre Gevrey Chambertin et Nuits-Saint-Georges.
Climat	Tempéré montagnard tendance continental
Sol	Calcaire et Argilo-Calcaire
Superficie du domaine	11 hectares
Nombre de bouteilles produites par an	30 000
Cuvées	Cépage : Pinot noir Il possède une tonnellerie intégrée et ses vins sont généralement très marqués par leurs passages en fûts neufs provenant exclusivement de la forêt de Tronçais. Il s'est même essayé à des cuvées à 200% de bois neuf (deux fois douze mois dans des barriques neuves). Dominique Laurent ne colle, ni ne filtre les vins avant leur mise en bouteille. Cuvées : Nuits-St-Georges 1er Cru Vv – Aux Damodes, Gevrey Chambertin Vv, Gevrey Chambertin 1er Cru – Estournelles St-Jacques, Gevrey Chambertin 1er Cru – Lavaux St-Jacques, Chambolle Musigny Vv, Chambolle Musigny – La Combe D'orveaux, Chambolle Musigny – Les Charmes, Chambolle Musigny – Les Sentiers, Vosnes-Romanee 1er Cru Vv – Vieilles Vignes Aux Beaumonts, Pommard 1er Cru – Les Charmots, Bonnes Mares.
Haute cuvée	Grands-Echézeaux Grand Cru Dominique Laurent 100% Pinot Noir Le grands-échézeaux est l'une des plus grandes cuvées que Dominique Laurent a la chance de vinifier. Il s'agit d'un vin plein, dense qui nécessite 10 ans de garde pour se livrer pleinement. Aux fruits succèdent alors de superbes arômes tertiaires.
Anecdote	Dominique Laurent a été pâtissier à Vesoul (Jura) avant de se lancer dans les vins.

