

**E**n remontant des villages de Maranges, il fallait franchir un passage à niveau à Santenay. Juste avant la barrière, à main gauche en montant, le **Domaine Louis LEQUIN** offre un parking bien pratique et surtout une palette de vins de Bourgogne qui a fait tousser le moteur au point de jeter l'ancre, tel Ulysse et les sirènes. Comment voulez-vous faire si le menu affiche: *Nuits Saint Georges, Corton Charlemagne, Corton, Maranges, Santenay, Bâtard-Montrachet, Pommard, ...?*

Mme Lequin nous accueille, on a un peu de chance, plus tard elle aurait été dans les vignes avec son mari. Profitons! Non seulement les vins sont puissants et ronds mais ils ont aussi cette belle maturité qui décale l'acidité support derrière le fruit, la fleur et les épices, sans marquage de bois, la couleur est assez sombre et la bouche généreuse. Le potentiel me semble au rendez-vous sur toutes les cuvées, présentant des variations tantôt florales tantôt animales. Parmi les points marqués à la dégustation, on a apprécié l'offre en millésimes avancés qui confirmeront tout le bien, pensé à l'unanimité, des 3 visiteurs.

Là aussi on sait attendre avant d'envoyer les vins, le caveau livre à l'œil du curieux, tout comme la cave en-dessous, une belle foulitude de flacons comme endormis sous des voûtes basses, noires de siècles passés sous l'égide de la patience salubre optimisante.

Depuis 1669, date d'achat des toutes premières vignes, les générations de Lequin ont gardé le culte du qualitatif sans faire ronfler les tarifs. L'accueil est chaleureux, on se sent à l'aise pour les dégustations, qui prennent rapidement un ton amical. La Maison Lequin a aussi droit au label des Compagnons « QUALITE, CONVIVALITE ».



**Dom. Louis LEQUIN**  
1 rue du Pasquier de Pont  
21590 SANTENAY  
0380206382  
info@louis-lequin.com

Le domaine a une superficie de 7 ha, répartis sur les villages: Santenay, Chassagne-Montrachet, Pommard, Corton + Nuits Saint Georges.

Les jeunes vignes sont cultivées par des labours et des piochages, les vignes plus anciennes sont labourées chaque printemps, afin d'aérer le sol et pour obliger les racines à plonger plus profondément dans le sol pour y rechercher leur nourriture et donner des vins avec le respect des terroirs.



## DOMAINE LOUIS LEQUIN, à SANTENAY



**SANTENAY**, appellation en devenir, présentation:

Dans les Côtes de Beaune, AOC depuis 1937, sud Côte d'Or (21) et un peu de la Saône et Loire (71) commune de Remigny, sur environ 15km de long, production de 13200 hl en moyenne, 500m d'altitude, au pied du moulin de Sorine, sols de calcaires gris.

Près de 400 ha plantés en pinot noir (89%) et chardonnay (11%). Rendements: 40 à 58 hl/ha pour les rouges et 45 à 64 hl/ha pour les blancs. Un tiers des parcelles est réservé aux 12 1ers crus, 60 000 bouteilles en rouge et 50 000 bouteilles en blanc.

Santenay a son casino car c'est une ville balnéaire!  
On y soigne entre autres ... la goutte!!



En haut, le moulin de Sorine.

