



MORGON

2020

Couleur / Cépages

Rouge/Gamay

Région

Beaujolais

Appellation

Morgon

Caractéristiques

Cette cuvée est issue de l'assemblage de nos trois climats - Bellevue, Côte du Py, Roche noire. Les vignes reposent sur du granite rose ou de la diorite - roche bleue emblématique de la Côte du Py, profondeur et altération variant selon les parcelles.

Vinification

Ramassés à la main en caissettes, triés et souvent égrappés, les raisins macèrent lentement durant trois à quatre semaines. Des pigeages ou remontages ponctuent la fermentation, selon la nature du millésime.

Elevage et mise en bouteilles

Les vins sont élevés durant 10 mois en cuve béton et en fûts de chêne de un vin, deux vins et neufs, dans notre vieille cave du XVII^e siècle. Les bois proviennent des forêts du Nivernais, du Limousin et de l'Allier.

Millésimes

Avec près de 3 degrés de plus que les normales, l'hiver 2020 apparaît comme le plus chaud depuis le début du XX^e siècle. Alors que le monde entier se confine fin mars, la vigne se réveille sous l'effet de cette douceur. La suite de la saison est à l'avenant, chaude et peu arrosée, à l'exception de la fin mai : sans surprise, nous observons les premières fleurs le 20 mai. Le temps change néanmoins et juin apporte fraîcheur et humidité. La vigne poursuit tout de même son cycle et les premiers raisins vérés sont aperçus mi-juillet. L'été reprend alors ses droits : les pluies disparaissent et les températures s'envolent. Le début du mois d'août assène une chaleur accablante et un ensoleillement exceptionnel. D'abord envisagées le 24 août, les vendanges démarrent finalement le 21, un record pour le domaine.

Pour avoir temporairement mis sur pause toute la planète, 2020 figurera dans les livres d'histoire ; elle marquera également celle du Château par son caractère extraordinaire. Mais, à la faveur de nos pratiques viticoles et d'une vinification en douceur, 2020 n'a finalement de solaire que le nom : rien, dans les cuvées nées de ce millésime, ne traduit les excès de l'année : les robes sont brillantes, les bouches suaves, aux tanins affirmés mais soyeux.

Dégustation / Accords mets-vin





MORGON

2020

Le Morgon est marqué par le terroir volcanique plus riche qui est le sien. Puissants et musclés, les tanins gardent la souplesse caractéristique du Gamay. Sa profondeur et ses arômes de violette le prédisposent à s'accorder avec des mets de caractère.

Conservation

Deux à trois ans sont nécessaires pour que ce vin commence à se livrer. Son potentiel de vie est de plusieurs dizaines d'années.

