

Morgon « Cuvée Grands Cras » 2017

Le millésime 2017

2017, millésime d'angoisses maîtrisées, d'extrêmes climatiques inhabituels, des froids et chauds qui se terminent très bien...

Le printemps précoce a exposé les jeunes pousses de vigne au gel, Pizay n'a été que peu touché. Puis l'été se fit orageux et la grêle a frappé, Régnié et côte de Py ont été meurtris.

Les derniers jours d'Août, très chauds et secs, ont permis aux raisins d'atteindre des degrés de maturité optimum.

Les vins sont riches et le fruit est abondant, gras, confit.

L'évaporation de l'eau des raisins a concentré l'ensemble des constituants, sucres, acidités, arômes, tanins... pour donner des vins gourmands, armés pour la garde.

Commentaires de dégustation

Rouge profond et brillant comme un rubis, il annonce à l'œil la puissance de son millésime.

Le nez est chaud, envoutant, les fruits rouges sont noirs, tellement murs, concentrés par les canicules de fin d'été. La prune en marmelade et la framboise à l'eau de vie sont nimbées de cerises au kirsch. La finale d'épices douces et d'agrumes confits demeurent longtemps, souvenirs des chaudes soirées de Septembre.

Au palais, il affiche sa plénitude dès l'entrée en bouche, il s'impose, puissant, profond. Parmi les petits fruits noirs, on reconnaît la myrtille. Vient ensuite la pêche de vigne chaude et séduisante. Les arômes de cerises au Kirsch complètent ce tableau aromatique.

Les tanins sont abondants, ils bâtissent une charpente solide qui abritera un long vieillissement...si les gourmands résistent à la tentation...

En deux mots : Chaleur et Puissance

A table

La profondeur de la couleur plaide pour une alliance avec des mets bien typés, des viandes goûteuses et colorées elles aussi !

La créatine, protéine qui donne saveur et couleur aux viandes rouges a besoin de tanins pour ne pas dominer la rencontre.

Morgon est le vin du boucher, il s'accorde avec les belles pièces de bœuf de toutes origines, avec toutefois une préférence pour les 'culards' Charollais qui grandissent derrière les monts du Beaujolais, à l'ouest, là où s'arrêtent les pluies pour arroser les prairies...

La fraîcheur des saveurs de fruits noirs qui enrobent la structure de ce vin permet des accords subtils avec des sauces goûteuses, sur des rôtis, des bourguignons, des coqs au vin.

Gigots et aiguillettes apprécient aussi ces petits fruits noirs confits qui les mettent en valeur.

Sa richesse et sa belle maturité lui permettent d'aller jusqu'aux persillés sur les plateaux de fromage.