

Morgon Cuvée Les Sybarites 2016

Le millésime 2016

2016, millésime d'attentions maîtrisées ; millésime au Happy End...

Après un printemps humide et un été orageux, l'automne se fit ensoleillé et relativement sec.

*Les 2016 sont fruités, gourmands, l'humidité suffisante a maintenu la fraîcheur des vins.
Ils affichent de belles matières, les nuits fraîches de Septembre ont produit des tanins souples.*

Concentrés de plaisirs en perspective, ils possèdent la structure pour évoluer de 5 à 10 ans.

Commentaires de dégustation

La robe est profonde, le pourpre se pare de reflets d'or. Le séjour en foudres n'a pas altéré sa fraîcheur et sa vivacité.

Espiègle et provocante, elle virevolte.

Les épices douces dominant le nez dès l'attaque. Les fruits noirs sont en soutien, ils contribuent à la puissance aromatique par leur apport suave et confit.

Les notes toastées se font discrètes, elles entourent ce bouquet sans le recouvrir, elles soulignent la délicate complexité de cette composition ou l'on croit reconnaître la cerise et le poivre blanc.

Des effluves de meringue dorée précèdent une finale de tabac brun.

Au palais, il s'impose immédiatement par sa puissance, il envahit toute la cavité buccale.

Les tanins ont résisté aux douze mois passés en foudre, ils sauront s'opposer à l'usure du temps.

La finale conserve de la fraîcheur, agrémentée de réglisse, elle confirme l'équilibre et donne de la longueur.

Il roule, il tapisse le palais, en un mot : il « Morgonne »...

Et pourtant il ne semble être qu'à l'aube de son existence.

En deux mots : Puissance et Profondeur

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.