

# Morgon La Centenaire 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

Elle se pare de grenat dans une robe d'été, légère, pourpre aux reflets d'or.

Distinction et mesure sont de mise pour sa complexité aromatique. Les épices viennent immédiatement, les bouquets d'arômes floraux s'ensuivent et la réglisse termine, accompagnée de zestes d'oranges grillés dans un fondu chocolaté.

Le palais frais et enrobant s'ouvre avec retenue, dans l'élégance. La silhouette est svelte, fluide. Les fruits sont mûrs, confits. Ils sont soutenus par des tanins fondus, soyeux. La finale est ponctuée par un trait de structure qui souligne la belle tenue de l'ensemble.

En deux mots : **Elégance et Distinction**

## A table

L'élégance plaide pour une alliance avec des mets racés, des viandes goûteuses et colorées.

Morgon est le vin du boucher, il s'accorde avec les belles pièces de bœuf, avec une préférence pour les 'culards' Charollais qui grandissent derrière les monts du Beaujolais.

Les saveurs complexes de fruits noirs et de kirch qui enrobent la structure de ce vin permettent des accords subtils avec des sauces goûteuses, sur des rôtis, des bourguignons, des coqs au vin.

Gigots et aiguillettes apprécient aussi les arômes de ces petits fruits confits qui rafraîchissent les langueurs de ces viandes généreuses.

## Palmarès

Médaille d'Argent : International du Gamay 2018

PIZAY	690267 AP0109	Morgon ou Morgon cru du Beaujolais	GAMAY N	001	34	3	1915-1916	9012	80	120	PROD	Propriétaire
TOTAL PRODUIT MORGON OU MORGON CRU DU BEAUJOLAIS				001	34	3						
TOTAL PARCELLE				001	34	3						

