

Morgon

La Centenaire



AOP : Appellation Morgon Protégée

Surface : 2 hectares - 10 000 bouteilles/an

Cépage - âge moyen : Gamay noir planté en 1915

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Rendement moyen : 40 hl/ha - 0,5 kg/pied

Exposition et sol : limono-sableux

Vendanges : manuelles

Macération : 9 à 11 jours, grappes entières

Pressurage : pneumatique

Élevage : en foudres pendant 8 mois

Par un très beau millésime j'ai vu le jour, une année de grandes déchirures : 1915.

Mise en terre par des mains féminines, chérie par des mères courage attelées à l'araire, elles creusaient des sillons pour me protéger de la dureté du temps. J'ai profondément plongé mes racines pour construire, moi aussi, mon réseau souterrain retranché sous mes lignes.

J'ai appartenu au dernier des PIZAY qui vendit son domaine un an après ma naissance.

Habitée très jeune à vivre de peu et à donner le meilleur de moi-même. J'ai enfanté chaque automne un siècle de Morgons, robustes, délicats, sensuels, des nectars qui parlent au cœur, des flacons d'émotions intemporelles de celles qui emplissent les âmes de Monsieur Cheng, des paillettes d'éternité...

À respecter, à écouter, à savourer... longtemps.

www.vins-chateaupizay.com

