

Morgon « Cuvée Grands Cras » 2018

Le millésime 2018

2018, Millésime d'extrêmes;

Après un début d'année des plus traditionnels, l'été et l'automne ont culminé sur des crescendos de chaleur et d'ensoleillement.

La vigne a su profiter pleinement de cette arrière-saison exceptionnelle.

Le cycle végétatif raccourci par les beaux jours de Mai a permis aux grappes en nombre raisonnable, de concentrer très tôt leurs richesses. Elles ont poursuivi longtemps cette accumulation de matières et de couleur.

La longue maturation a permis de vinifier des vins opulents, équilibrés et profonds, caressants et puissants.

Dans la veine des 2009 et des 2015.

Commentaires de dégustation

L'œil est vif et profond, plongeant comme un verre sans fond. L'intensité des pourpres révèle déjà la puissance de ce millésime solaire.

Le Nez est chaud et envoûtant, il conserve la fraîcheur aromatique qui embaume les caves aux soirs d'automne. Les fruits noirs entourent le cassis, agrémentés de très fines essences de zestes d'agrumes. Puis viennent des effluves de petits fours au beurre, bien dorés, une cerise confite, un éclat de kiwi, quelle richesse !

Pour finir, c'est un retour aux origines avec des parfums de grappes de raisin noir, chauffées au soleil, comme confites.

Au Palais, il est puissant dès l'entrée en bouche, il s'engouffre et occupe toute la cavité.

Il donne l'impression de rouler dans un flux comme des vagues, il 'morgonne'...

Les tanins sont souples, ils soutiennent la charpente, bien enrobés mais sans mollesse.

Le milieu de bouche déroule sa tension. La finale est longue et soutenue.

La puissance laisse présager de belles années d'évolution.

En deux mots : Puissant et fondu

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.