

Morgon Cuvée Les Sybarites 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

La robe est profonde, profonde, ... d'un pourpre sans fond.

Prémices du plongeon dans l'abysse d'absolu qui nous attend.

Le Nez s'ouvre sur des essences d'acacia, et de roses fanées, nuancées d'effluves de Seringa.

Entourées des parfums de mûres mures, noires enchanteresses.

Puis viennent les chaudes nuances de sous-bois, une clairière avec du foin que l'on foule, de lointaines effluves de bois brûlé, des dentelles empyreumatiques...

Les épices terminent cette folle course aromatique avec le poivre de Sichuan et un très discret clou de girofle...

Il faut une longue écoute nasale pour percevoir toutes la complexité aromatique enfermée dans ce morgon.

Dès l'attaque, il « Morgonne » déjà.

Il se déroule sous le palais. Toutes nos muqueuses sont baignées de bonheur.

Avec beaucoup de tenue, il reste ferme jusqu'à la finale.

Les fruits sont noirs et très mûrs, écrasés et nimbés d'alcools, on croit reconnaître une nuance de kirsch.

La finale est soulignée par les tanins puissants, elle annonce la garde qui pourra se compter en décades si l'on sait résister à la tentation du plaisir immédiat...

Deux mots sont insuffisants ; il en faut quatre :
Très Riche et Très Complexe.

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.