

Morgon La Centenaire 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

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 : Élégance 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.