

Morgon « Cuvée Grands Cras » 2019

Le millésime 2019

Belle année après des débuts difficiles ! Le climat a très fortement marqué ce millésime.

Le gel de Printemps a limité la quantité. Au matin du 5 Avril, une partie des inflorescences embryonnaires ont été détruites dans les bourgeons déjà sortis de leur coton hivernal. Le Chardonnay a perdu 50 % de sa récolte. Les Gamays ont réussi à ressortir quelques grappes de leurs bourgeons dormants pour produire 70% de leur potentiel.

La canicule de Juillet a encore concentré le rendement en produisant des petites baies. Bienheureusement, Août fut plus clément, des orages, sans grêle, ont permis à la vigne de terminer sa maturation sereinement. Septembre sec et tempéré a favorisé une récolte paisible permettant de vinifier des vins fruités, concentrés, pourvus d'une charpente tannique qui promet une longue garde.

Commentaires de dégustation

La robe est profonde, dense, fraîche, d'un pourpre enluminé par des éclats de jus de cerises violines, ils annoncent le fruité intense qui nous attend...

La mise en Nez est dominée par les fruits noirs, arômes de bigarreaux bien juteuses, suivies de fines effluves de pêches de vigne chaudes. Le bouquet se poursuit sur des notes élégantes de fleurs de sureau mêlées de rhubarbe et cloutées de réglisse. L'aération dévoile le fond vineux qui soutient une finale délicatement relevée par des épices suggérées, poivre et clou de girofle...

Au palais ; l'attaque est fraîche, il coule, juteux, difficile à retenir, il nous appelle à le boire...

Le milieu de bouche s'affirme sans aspérités, souple ; une pure 'gouleyance' ...

Les tanins fondus s'effacent dans une finale qui laisse les papilles en attente d'une nouvelle rencontre avec ce tourbillon de plaisir frais et gourmand...

En deux mots : Gourmand et Gouleyant

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.