

# Morgon La Centenaire 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

Sombre, elle se drape dans sa toge de grenat très profond.

Nous sommes à l'orée d'une belle et grande futaie ombragée. La traversée semble irrésistible...

Le nez est floral et frais. Des arômes de sous-bois frais, humiques parsemés de fines effluves de primevères sur fond de Jasmin. Un chêne fraîchement coupé. Un arbre mort abrite l'essaim et ses parfums de cire d'abeilles. La balade en forêt se poursuit...

Le palais est puissant riche, gras, profond lui aussi. Le vin roule, il se déploie et s'engouffre dans l'espace. Il 'Morgonne'. Par ses rondeurs et sa plénitude, il s'impose. Sa charpente riche d'enchevêtrements aux accents de fruits noirs, confits et gouteux, le soutient jusqu'à la finale encore bien présente, gage de la longue garde possible pour qui saura s'abstenir et résister à la tentation...

**En deux mots : Profondeur 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.