

# Morgon « Les Sybarites » 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

Drapé dans sa toge de velours grenat, il semble impénétrable ! Sombre, profond, il affiche son sérieux mais un sourire de reflets violines laisse deviner sa générosité.

Ce pressentiment de richesse cachée se confirme avec la prise de nez, immédiate et puissante, complexe et mature. Les épices s'imposent d'abord, poivres puissants mais non irritants, pointe de gingembre frais, ils se mêlent aux bois, bois frais, chênes fins, ornés de tabac blond. Puis viennent les fruits à l'eau de vie, framboises, cerises avec leurs noyaux. Des effluves de miel frais, brun, délicatement acre et des parfums de fleurs printanières, primevères bien ouvertes et violettes fanées nous laissent dans la fraîcheur d'un sous-bois.

Il révèle sa plénitude en bouche. Il s'engouffre et roule de plaisir dans tout le palais. Il 'morgonne' dans la soie. Buvaibilité à l'état pur, difficile de ne pas l'aimer, impossible de le retenir, il veut nous faire accéder à l'amour qu'il distille. La finale se fait longue et douce, tout juste ponctuée d'une touche de tanins, discrets mais sérieux comme une promesse de garde plus que décennale faite à ceux qui auront la patience de l'attendre.

## 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.

## Palmarès

Médaille d'**OR** Concours International du Gamay 2021

Médaille d'**ARGENT** Concours des Grands Vins du Beaujolais 2020