

# Morgon « Cuvée Grands Cras » 2020

## Le millésime 2020

*2020 nous aura laissé au moins une bonne raison de le garder en mémoire : l'exceptionnelle qualité du millésime...*

*Le printemps précoce a induit un cycle végétatif rapide sans accident climatique ni gel, ni déluge.*

*A PIZAY, jamais la récolte n'aura commencé aussi tôt ! Les premiers ceps de Brouilly du domaine de Saint LAGER ont été récoltés le 12 Aout... Puis, jusqu'au 4 Septembre, les 45 vendangeurs ont cueilli les Régnié et les Brouilly pour conserver leur fruité avant de terminer avec les Morgon plus structurés.*

*Après avoir bénéficié des chaleurs de Juillet, les grappes étaient à maturité parfaite. La vigne a pu trouver suffisamment d'eau pour conserver un très bel équilibre sucre/acidité dans ses fruits. Colorés, ronds, riches, gourmands, le plaisir est là... C'est un sans-faute, un 20/20....*

## Commentaires de dégustation

Sombre et profond, il est comme dans un verre sans fond qui a perdu pied. La puissance de l'extraction se dévoile au premier regard. Il est clairement opaque à la lumière, il semble l'absorber, encore, comme si ses pigments poursuivaient leur quête gouleuse d'énergie commencée sous le soleil caniculaire d'aout dernier.

A plein nez, chaud et vineux comme une soupe de fruits noirs à l'alcool, relevés d'épices, il enivre nos sens presque instantanément. Il déploie des senteurs de bois, du hêtre fraîchement coupé mais aussi du bois brûlé, une discrète effluve de résine, ...Sa puissance finale, sature de plaisir tous nos capteurs olfactifs.

Dès la mise en bouche, il engouffre sa puissance pour l'installer longtemps. Il devient caresse, chaude, ronde, souple, séductrice qui se prolonge crescendo comme l'introduction d'un opéra italien. Il culmine dans une lame de fond délicatement fraîche qui soutient la finale dans sa durée. Il nous laisse le souvenir d'un tourbillon émotionnel à retrouver.

**En deux mots : Puissance et...Puissance**

## 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