

Morgon La Centenaire 2020

Le millésime 2020

2020 nous aura laissé au moins une bonne raison de la 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 Août.... 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

Impérial ce 2020, ...

Drapé dans sa toge pourpre, il paraît impénétrable par sa concentration rarement atteinte, comme s'il cherchait à dissimuler ses richesses dans la profondeur abyssale de ses grenats.

La coupe aromatique est pleine, elle déborde de fragrances de fruits noirs confits, des pâtes de fruits de cassis et de mûres, de raisins de Corinthe, cloutés d'épices ...

Il habite nos palais en maître. Il s'engouffre et illumine nos papilles qui s'enflamment sur son passage. Il nous imprègne de ses parfums de fruits noirs confiturés. De sa profondeur, émane une tension fraîche, teintée de réglisse. La finale pleine et puissante laisse percevoir une solide charpente tannique qui soutiendra longtemps cette centenaire dans son évolution plus que décennale...

Plus de cent ans et un avenir prometteur. Car Il n'est pas de vin Auguste hâtif...

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.

Palmarès

Médaille d'OR

Concours Grands Vins du Beaujolais 2021