

Morgon « Cuvée Grands Cras » 2021

Le millésime 2021

*La vigne se réveillait en douceur lorsque le gel est venu la surprendre à l'aube du sept Avril... Un raisin sur trois n'a pas survécu !
Ce fut une année laborieuse !*

*Une quantité limitée, un feuillage protégé, un soleil enfin revenu, septembre nous a permis d'obtenir des raisins riches et frais
comme nous les aimons...*

Les premières grappes étaient cueillies le 13 Septembre au matin.

Les 2021 sont souples et très fruités, un millésime très Beaujolais, gourmand, gouleyant, dans la tendresse, toujours...

Commentaires de dégustation

Profondeur du rubis, reflets pourpres des raisins très mûrs, il annonce sa puissance en tombant dans le verre. Prélude visuel des richesses sensuelles qui nous attendent. Couleur des jours.

Richesse des arômes de fruits noirs mêlés d'épices : Cassis, et poivre blanc, groseilles et serpolet, cerises et chocolat comme en friandises, ... Pour suivre, viennent les compositions florales d'essences printanières, primevère et iris. Une finale toute en douceurs ouvre nos émotions sucrées. Mémoire des jours.

Ampleur, richesse, séduction immédiate, la bouche est à son comble. Complexité gustative soutenue par une fraîcheur ronde comme les voutes d'une belle cave. Les effluves de fruits noirs, la cerise et le kirsch se fondent dans une finale pleine et gourmande. Rondeur des jours

En deux mots : Plaisir toujours

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 2022