

Coteaux Bourguignons 2020

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 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

Il se pare de grenats profonds, démonstration de puissance et de concentration, le bel été 2020 se mire encore dans ces tourbillons de pourpre.

Ses arômes sont puissants, eux aussi. Les fruits rouges cuits dominent la mise en nez. Des fruits noirs, myrtilles et mûres complètent la corbeille. Les épices apparaissent ensuite, poivre blanc, gingembre, mêlés à des effluves de fumée. Les fruits à noyaux s'installent en finale, pêches de vignes chaudes, cerises en eau de vie.

La bouche s'ouvre en fraîcheur, rapidement soutenue par une belle structure qui tapisse le palais. Les fruits noirs réapparaissent pour créer une vinosité capable d'honorer des belles charcuteries lyonnaises. Les tanins souples se manifestent en finale pour prolonger le plaisir sur des notes de raisins chauds. Dernières traces d'un bien bel été...

En deux mots : Puissance et fraîcheur

A table

Les grillades, les repas de légumes crus, les gaspachos et autres gourmandises de terrasse lui sont accordés.

Il est toujours très attendu sur un mâchon à la lyonnaise où se mêlent saucissons pur porc et fromages pur chèvre... un pur Gamay.