

# Morgon La Centenaire 2021

## **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**

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 International du Gamay 2022