



MORGON 2009

«Les Charmes»

Grande Exception Monternot

Age des vignes : 70 ans en moyenne
 Surface : 1,2 hectares
 Localité : Villié Morgon
 Rendement : 45 hl/hectare
 Appellation : Morgon « Les Charmes »
 Nature du sol : terrains granitiques et argileux
 Cépage : gamay noir à jus blanc
 Vendanges : manuelles le 11 septembre 2009
 Densité de plantation : 10 000 pieds/ha, vignes palissées
 Vinification : Longue cuvaison de 22 jours.
 Élevage : 60% en fûts de chêne durant 11 mois et 40% en cuves inox
 4130 bouteilles



Histoire

Dès la fin du Xème siècle on trouve trace de la vigne à Morgon. Un acte daté de 956 authentifie la vente par le sire de Beaujeu d'une vigne à un vassal.



Terroir

Au cœur du Beaujolais des Crus, l'aire de délimitation de l'appellation Morgon est, après Brouilly, la plus étendue du vignoble. Formé par la désagrégation de roches cristallines friables, essentiellement schistes pyriteux, riches en oxydes de fer et un peu de manganèse, le sol est constitué de roches plus ou moins altérées, contenant donc plus ou moins d'argile. Ce qu'on appelle la "roche pourrie" ou "morgon" est une altération très avancée des schistes et des roches éruptives bleu-vert très anciennes.



Vin

Robe : vin habillé d'une légère robe grenat.

Nez : Très concentré, il nous dévoile immédiatement des arômes fruités et épicés.

Bouche : l'attaque est généreuse, ce vin a une structure très veloutée et révèle des arômes vanillés et de fruits rouges, avec une finale très ample. Des notes de noisettes et de vanille apportent de la complexité à l'ensemble.



Accord mets et vin

A servir entre 12 et 14°C avec des volailles grillées.

Il peut être apprécié dans sa jeunesse mais gagne à être conservé (2 à 8 ans). Car c'est avec le temps qu'il révélera sa capacité à "morgonner".