



# CHÂTEAU DES JACQUES

## MORGON

Côte du Py

2018

Couleur / Cépages

Rouge/Gamay

Région

Beaujolais

Appellation

Morgon "Côte du Py"

Caractéristiques

Avec la Côte de Brouilly, ce climat est le symbole des terroirs de diorite, roche bleutée issue d'un volcanisme sous-marin et plus ancien que celui ayant conduit à la formation du granite rose.

Vinification

Ramassés à la main en caissettes, triés et souvent égrappés, les raisins macèrent lentement durant trois à quatre semaines. Des pigeages ou remontages ponctuent la fermentation, selon la nature du millésime.

Elevage et mise en bouteilles

Les vins sont élevés durant 10 mois, en fûts de chêne de un vin, deux vins et neufs, dans notre vieille cave du XVII<sup>e</sup> siècle. Les bois proviennent des forêts du Nivernais, du Limousin et de l'Allier.

Millésimes

L'hiver le plus arrosé depuis soixante ans permet de reconstituer les réserves d'eau qui se révéleront salutaires pour un millésime caniculaire.

Les premières fleurs font leur apparition à la toute fin mai. Dès le 13 juin la sécheresse et des températures records s'installent et persisteront jusqu'aux premiers jours des vendanges. Le climat extrême de la dernière semaine d'août nous conduit à vendanger dès le 30 ; si les conditions de maturation semblent idéales, les chaleurs toujours intenses exigent néanmoins des vendanges rythmées et vigilantes afin de conserver l'éclat & la fraîcheur de nos Gamays.

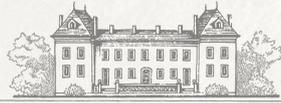
Succédant à l'ébouriffant 2015, à l'élégant 2016 et à l'éclatant mais trop rare 2017, 2018 pourrait être, à l'instar de 2009 en son temps, le millésime du consensus ; robes profondes, bouquets complexes et densités remarquables : toutes les planètes semblent en effet aujourd'hui alignées pour permettre au dernier-né de faire date.

Dégustation / Accords mets-vin

La Côte du Py tire tous les bénéfices de cette roche bleue plus riche que le granite voisin : sa richesse aromatique (poivre blanc, mûre,...) et sa densité sont manifestes. Sa grande complexité met en valeur nombre de mets délicats.

Conservation





CHÂTEAU DES JACQUES

MORGON

Côte du Py

2018

Deux à trois ans sont nécessaires pour que ce vin commence à se livrer. Son potentiel de vie est de plusieurs dizaines d'années.

