



MORGON

2017

Couleur / Cépages

Rouge/Gamay

Région

Beaujolais

Appellation

Morgon

Caractéristiques

Cette cuvée est issue de l'assemblage de nos trois climats - Bellevue, Côte du Py, Roche noire. Les vignes reposent sur du granite rose ou de la diorite - roche bleue emblématique de la Côte du Py, profondeur et altération variant selon les parcelles.

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 cuve béton et en fûts de chêne de un vin, deux vins et neufs, dans notre vieille cave du XVII^e siècle. Les bois proviennent des forêts du Nivernais, du Limousin et de l'Allier.

Millésimes

Après un mois de décembre conforme aux normes de saison, janvier marque l'arrivée de températures glaciales, le mercure échouant à dépasser le zéro pendant près de deux semaines. Malgré cet épisode, le premier trimestre s'avère clément, porté par des mois de février et mars particulièrement doux. Dans ces conditions, le réveil de la vigne est précoce, les premiers bourgeons s'ouvrant aux derniers jours de mars dans les gobelets de la Rochelle, soit une semaine plus tôt que la moyenne depuis 30 ans. A l'arrivée du printemps, un constat s'impose par ailleurs : la sécheresse s'est installée depuis plusieurs mois.

Alors que le début du mois d'avril prolonge ces conditions favorables, un changement radical survient autour du 20 puisque les températures plongent et font craindre le pire, un peu après les gelées de 2016. Seuls quelques rangs dans nos Chardonnays sont finalement touchés. L'ensoleillement global d'avril et mai permettent néanmoins à la vigne de poursuivre sa croissance, la floraison débutant le 1^{er} juin. La fin du printemps affiche encore et toujours des conditions idylliques, chaudes et ensoleillées, annonçant des vendanges précoces, à l'instar de 1997 et 2000.

Au 10 juillet matin, alors que les grappes se sont juste refermées, l'essentiel du





MORGON

2017



travail au vignoble est derrière nous et l'impatience d'accueillir les raisins dans notre nouvelle cuverie est palpable. Las, en fin d'après-midi, un terrible orage ravage une grande partie des crus, de Régnié à Chénas, touchant la quasi-intégralité de notre vignoble. La vigne panse ses plaies et les premières baies vérées apparaissent autour du '20, comme en 2015, avant que, aux dernières heures de juillet, un nouvel épisode de grêle s'abatte sur la Côte du Py jusque-là préservée.

Plus équilibré, le mois d'août permet au vignoble de reprendre son souffle jusqu'à une dernière semaine caniculaire qui accélère nettement l'évolution des raisins. Attendue depuis des semaines, une pluie salvatrice clôt cet épisode et apporte la fraîcheur qui manquait pour une maturité optimale.

Peaux épaisses et riches en anthocyanes, pépins mordorés, tous les éléments sont désormais en place pour donner naissance à un beau millésime. La clé sera dès lors de s'adopter à cette année hors norme, tant la grêle aura créé des disparités dans le vignoble: ainsi, si les premières grappes de la Côte du Py sont coupées dès le 1^{er} septembre, nous attendrons le 20 pour picorer les raisins des vignes les plus meurtries. De mémoire d'anciens, jamais le Château n'aura connu de vendanges aussi longues...

2017, de janvier à août, aura été un condensé du bouleversement climatique. La situation exceptionnelle du Beaujolais, carrefour des influences continentale, méditerranéenne et atlantique, explique tout à la fois la violence des phénomènes qui nous frappent et le style unique de nos vins. En 2017, les blancs du Clos de Loyse offrent leur éclat et leur chair habituels et les vins rouges, en cours d'élevage, affichent une pureté remarquable et une densité peu commune, de très bon augure pour le potentiel de ce millésime.

Dégustation / Accords mets-vin

Le Morgon est marqué par le terroir volcanique plus riche qui est le sien. Puissants et musclés, les tanins gardent la souplesse caractéristique du Gamay. Sa profondeur et ses arômes de violette le prédisposent à s'accorder avec des mets de caractère.

Conservation

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