CHÂTEAU DES JACQUES

MORGON

2015

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 XVIIè siècle. Les bois proviennent des forêts du Nivernais, du Limousin et de l'Allier.

Millésimes
Sans caractère exceptionnel, l'hiver 2014-2015 contraste avec le précédent, troisième plus chaud depuis 1900. Après un mois de décembre relativement doux, l'offensive démarre réellement après Noël, le Beaujolais connaissant alors des températures de saison et plusieurs épisodes neigeux jusqu'en plaine.
L'arrivée du printemps coïncide avec le début de la chaleur et d'une certaine sécheresse, permettant aux premiers bourgeons d'éclore début avril, en retard sur la moyenne des vingt dernières années. Avril et mai se signalent ainsi par une faible pluviométrie et des premiers pics de chaleur historiques, atteignant parfois 9 à 10°C de plus que les normales saisonnières. Dans ce contexte, la vigne se développe rapidement, sans aucune trace de mildiou ou d'oïdium, et la floraison se déroule dans des conditions idylliques au tout début du mois de juin.
L'été signe ensuite son arrivée par un premier épisode caniculaire.
Les premières baies vérées sont ainsi observées avant la mi-juillet, sur nos vignes de Carquelin conduites en cordon ainsi que sur nos vieux gobelets de Grille-Midi à Fleurie. Cette précocité nous fait désormais entrevoir de manière de plus en plus certaine des vendanges en août, pour la quatrième fois depuis le nouveau millénaire.

Au milieu de cet été torride, le début du mois d'août apporte enfin un peu de

CHÂTEAU DES JACQUES

MORGON

2015

fraîcheur mais offre surtout quelques pluies qui permettent à la vigne de poursuivre une maturation quasi idéale. Néanmoins, ces précipitations restent très mesurées; le Nord du Beaujolais, et en particulier les terroirs sis sur le granite rose - Moulin à Vent, Fleurie et les hauteurs de Morgon - n'offre que peu de réserves aux racines de nos vignes et la récolte du millésime 2015 sera confidentielle, constituée uniquement de petites baies à la pellicule épaisse. Si les richesses en sucre sont impressionnantes dès les premiers prélèvements maturités autour du 20 août, nous décidons d'attendre le 31 afin d'atteindre une parfaite maturité polyphénolique, élément clé dans ce millésime.
Derrière une teinte or pâle, les Chardonnays du Clos de Loyse affichent un bouquet éclatant, mêlant agrumes et fleurs, et une richesse certaine; les Gamays offrent quant à eux des robes exceptionnelles, une concentration hors norme et des tanins bien présents mais toujours soyeux. Rappelant 2009, ou 1947 pour les plus anciens, 2015 a sans nul doute l'étoffe d'un très grand millésime et mérite désormais un élevage sur-mesure.

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.