



CHÂTEAU DES JACQUES

MORGON

2021

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

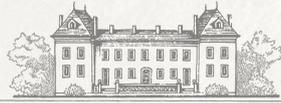
Si 2021 démarre comme 2020, avec un hiver exceptionnellement doux (avec une fin de taille en T-shirt en mars !) suivi d'un débourrement précoce, malheureusement, l'Histoire ne se répète pas.

Début avril un masse d'air glacial touchera le Beaujolais comme le reste de la France et n'en sortira pas indemne. Le reste du printemps sera pluvieux et frais nécessitant une lutte (essentiellement biologique) de tous les instants aux vignes contre le mildiou.

La première quinzaine de juin apporte enfin du soleil et de la chaleur, un répit bienvenu pour la phase de la floraison qui se déroulera dans de bonnes conditions. Hélas, juillet sera pluvieux. Le travail des équipes aux vignes permettra de maintenir un état sanitaire stable jusqu'à la véraison en fin de mois.

L'arrivée du mois d'août est salvatrice, des conditions durablement sèches et plus chaudes permettront enfin au gamay de murir sainement. Les premières pluies de septembre nécessiteront une observation prudente de nos raisins, et les vendanges commencent aux Carquelin et aux Thorins le 14.





CHÂTEAU DES JACQUES

MORGON

2021

De repos cette année il n'y aura pas eu, tant les conditions dantesques auront caractérisé ce millésime. Pourtant, au prix de choix importants et d'efforts intenses dans la conduite de nos vignes, d'un tri drastique à l'arrivée des raisins en cuverie, et d'une extraction tout en douceur, nos jeunes vins arborent aujourd'hui, un visage rayonnant : couleurs lumineuses, parfums délicats et textures à la douceur notable. 2021, sauvé des eaux.

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.

