



CHÂTEAU DES JACQUES

MORGON

Corcelette

2021

Couleur / Cépages

Rouge/Gamay

Région

Beaujolais

Appellation

Morgon "Corcelette"

Caractéristiques

Corcelette est un des climats les plus fameux de Morgon, mais recouvre des lieux-dits d'altitudes et de sols aux profondeurs différentes. Nos vignes, d'une moyenne d'âge de 60 ans sur le lieu-dit Bellevue, regardent vers l'Est et puisent dans les sols granitiques profonds et très érodés un touché de bouche gourmand et une belle énergie. Ce terroir relativement drainant, et une altitude modérée (250 m) permettent aux raisins d'atteindre leur maturité progressivement en préservant la complexité aromatique.

Vinification

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

Elevage et mise en bouteilles

Les vins sont élevés durant 10 mois en cuve béton pour environ 1/3 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.

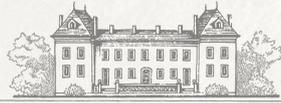
Millésimes

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



CHÂTEAU DES JACQUES

MORGON

Corcelette

2021

septembre nécessiteront une observation prudente de nos raisins, et les vendanges commencent aux Carquelin et aux Thorins le 14.

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

Par son exposition et ses sols drainants, ce vin bénéficie d'une fraîcheur et d'une gourmandise caractéristique. Les tanins gardent la souplesse du Gamay et son fruit rouge acidulé. Ses arômes de fraise des bois et de violette le prédisposent à s'accorder avec des mets délicats comme des viandes blanches : Poulet ou Porc Roti, ou même un gravelax de saumon, une buche de chèvre ou des tartelettes de fruits rouges.

Conservation

Deux à trois ans sont nécessaires pour que ce vin commence à s'ouvrir. Son potentiel de vie est d'une dizaine d'années.