

MORGON



2019

100% Gamay Noir
Cuvée d'assemblage
Vinification parcellaire



Millésime 2019 - Retour aux sources

2019 démarre par un hiver froid jusqu'au 14 février, avant le retour d'une douceur significative qui se maintient jusqu'au débourrement mi-mars.

La chaleur s'installe progressivement entre les 3 et 22 avril avec un pic à 25°C.

Un gel printanier nous surprend à la fin du mois, heureusement sans gravité pour La Chaize.

La première quinzaine de mai, fraîche et pluvieuse, implique un ralentissement du cycle végétatif.

Pourtant, les records de température, allant de 30 à 32°C les 1er et 2 juin, accélèrent la floraison. Le retour salvateur de la pluie et de la fraîcheur pour la Pentecôte permet aux sols de reconstituer leurs réserves hydriques.

La chaleur estivale fait son retour lundi 17 juin et un épisode de canicule démarre lundi 24 juin avec des températures oscillant entre 35 et 40°C jusqu'au 1er juillet. Ces conditions chaudes et sèches permettent une pression exceptionnellement faible des maladies cryptogamiques.

Malgré un fort ralentissement de la véraison début août dû à une météo très humide, la deuxième quinzaine du mois est très favorable à l'achèvement d'une belle maturité. Nous restons cependant vigilants quant à de potentiels foyers de botrytis.

La fraîcheur automnale arrive enfin à partir du 3 septembre avec des températures nocturnes et matinales proches des 10°C. Les vendanges démarrent dans cette belle fraîcheur le 9 septembre, sous un ciel bleu azur et un grand soleil, conditions parfaites pour une récolte saine.

Alors que nous attendions un « millésime en 9 » plutôt solaire - tels 1949, 1959, 1969, 1989 ou 2009 -, 2019 est le 8ème millésime le plus tardif de ces 28 dernières années après par exemple 2013, 2016, 2008 et 2010. Il est également l'un des plus faibles en quantité du fait de petites grappes et d'un tri drastique. Les raisins vendangés à bonne maturité phénolique nous offrent une belle richesse en sucres, équilibrée par l'acidité naturelle connue du cépage emblématique de notre région. Le potentiel d'extraction des polyphénols est cependant plus faible que les deux millésimes précédents, nos vins auront donc une robe moins profonde et intense mais aussi un profil organoleptique plus frais et plus souple en bouche. Après des années 2017 et 2018 plutôt solaires, **2019 marque le retour d'un millésime typiquement Beaujolais mettant en avant la fraîcheur et le croquant du Gamay Noir !**

Cuvée

"Morgon" est une cuvée d'assemblage, issue d'une sélection de nos lieux-dits cadastraux situés en appellation Morgon.

Géologie

Granites très altérés profonds et alluvions anciennes

Âge des vignes

40 ans en moyenne

Vendanges

Manuelles en caisse de 13kg
Rendement : 29Hl/ha

Vinification

- Vinification parcellaire
- Vendange entière 50% et éraflée 50%
- Durée de macération : 8 jours
- Type de levures : indigènes
- 2 remontages par jour, 1 délestage
- Après pressurage jus de goutte et presse sont assemblés
- Fermentation malolactique spontanée
- Filtration tangentielle

Élevage

100% en foudre

Dégustation - Février 2021

Robe : rubis brillant

Nez : fin et délicat, sur les fruits rouges bien mûrs et les épices

Bouche : attaque très délicate, fruits rouges, fraîcheur et équilibre. Finale typique de l'appellation sur des tanins à la fois terriens et aériens.

Température de service : 13°C

