

L'Éclat Mémoire ...



... La Terre Créative

Morgon

Grand Âge

Elevage exceptionnellement prolongé en nos caves. Retrouvez l'aptitude à la garde de nos grands Morgon.



Le sol : Lieu-dit « les Montillets », sable sur granite et affleurement granitique très altéré. Exposition sud.

Le cépage : Gamay noir à jus blanc, de sélection massale garant d'un patrimoine variétal ancien conférant au vin sa spécificité aromatique authentique.

La vigne : 1,52ha plantés en 1958, 1947 et 1940 pour la partie la plus vieille, réparties en 4 parcelles cadastrées (dont 1955 mètres pour la plus petite). 10 000 pieds à l'hectare, conduits en gobelet port érigé libre à « 4 cornes » pour un meilleur ensoleillement et un rendement maîtrisé. Culture traditionnelle et raisonnée fondée sur l'observation et la prévention. Pas d'amendement. Programme phytosanitaire homologué pour partie en agriculture biologique.

La vinification : Cuvée de sélection parcellaire. Vendange et tri manuels. Levurage non aromatique, pas de thermovinification, l'expression du terroir uniquement. Macération sur grappes entières en phase alcoolique de 10 jours minimum. Contrôle des fermentations et homogénéisation par remontage des jus sur la cuve à température inférieure à 30°C deux fois par jours. Elevage en cuve inox. Mise en bouteille à la mi-mai. Vieillesse exceptionnellement prolongé en bouteilles dans nos caves.

Production : 500 Bouteilles.

Dégustation : Fruit noir et accroche noyau de merise.

Notre commentaire : Synthèse d'exception de notre Domaine, cette sélection parcellaire est de même origine que notre Morgon Montillets Tête de Cuvée. Vinifiée doucement sur grappe entière comme nos aïeux, puis oubliée dans nos caves, elle souligne à merveille l'incomparable aptitude à la garde de nos Morgon. Jusqu'à 10 – 15 ans notre Morgon Grand Âge reste gaillard et ne fait pas pâle figure face à ces cousins bourguignons. A servir chambré pour vos meilleurs repas.

La présence éventuelle de dépôts souligne le côté artisanale et naturel de nos vins.

Domaine des Montillets
La Côte du Py 69910 Villié Morgon
Tél. : 06 83 56 69 96
Aurélien et Marylène Large