CHÂTEAU DES JACQUES

MORGON

Côte du Py

2010

Couleur / Cépages
Rouge/Gamay

Région
Beaujolais

Appellation
Morgon "Côte du Py"

Caractéristiques
Avec la Côte de Brouilly, ce climat est le symbole des terroirs de diorite, roche bleutée issue d'un volcanisme sous-marin et plus ancien que celui ayant conduit à la formation du granite rose.

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 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
2010 s'est formé sous un climat régulier, sans anomalie particulière. La température moyenne de l'année n'a cependant pas atteint des sommets. Les grappes sont arrivées avec un bon degré de maturité et un bel équilibre. Le bon état sanitaire à permis une extraction bien aboutie. Les vins se révèlent généreux, avec un fruit détendu, et une structure tannique très soyeuse. Leur potentiel de garde est de plusieurs dizaines d'années.

Dégustation / Accords mets-vin
La Côte du Py tire tous les bénéfices de cette roche bleue plus riche que le granite voisin : sa richesse aromatique (poivre blanc, mûre,...) et sa densité sont manifestes. Sa grande complexité met en valeur nombre de mets délicats.

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.