



CHÂTEAU DES JACQUES

MORGON

Côte du Py

2022

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 égrappés, les raisins macèrent lentement durant environ trois semaines. Des pigeages ou remontages ponctuent la fermentation.

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 cave du XVII^e siècle. Les bois proviennent des forêts du Nivernais, du Limousin et de l'Allier.

Millésimes

"Enfin un véritable hiver qui donnera du repos à la vigne !" pensions-nous en janvier 2024, tandis que la neige couvrait nos coteaux. Hélas dès février, des températures douces lancent un cycle végétatif précoce. Les premiers bourgeons apparaissent fin mars. Avril puis Mai batent des records de températures (35°) et d'ensoleillement. L'eau se fait rare. La fleur répend ses parfums dès la fin mai. Heureusement, Juin offre quelques pluies qui aident les raisins à poursuivre leur développement. Les 24 et 25 juin la grêle frappe des parcelles sur Morgon et Fleurie. Le mois de juillet s'enchaîne avec des températures extrêmes, et un ensoleillement important. Le mois d'août, sec et chaud, sans le moindre nuage à l'horizon, achève cette course vers une maturité idéale. Nous avons commencé à vendanger au Grand Carquelin le 19 août. Un nouveau record pour le château. Comme 2020, 2022 est un grand millésime, et les vins que nous dégustons aujourd'hui ne laissent rien paraître des conditions extrêmes de l'année. Les robes sont denses, les arômes intenses, mais une trame fraîche donne à ces vins une remarquable énergie.

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





CHÂTEAU DES JACQUES

MORGON

Côte du Py

2022

Deux à trois ans sont nécessaires pour que ce vin commence à se livrer. Son potentiel de vie est de plusieurs dizaines d'années.

