



MORGON

Montpelain 2020

Appellation : Morgon

Nom du Climat : Montpelain

Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,75 ha

Âge des vignes : 80 ans

Nature des sols : sables et argiles

Exposition : Est

Vendange : manuelle

Date de ramassage : 2 septembre 2020

Vinification : traditionnelle (10 % d'éraflage)

Temps de cuvaison : 10 jours

Temps élevé en cuves : 7 mois en cuves ciment

Degré alcoolique : 14 % vol.

Mise en bouteille : avril 2021

Certifié en agriculture biologique pour le millésime 2021.

DÉGUSTATION

Issue de la partie Est du cru Morgon, aux abords de Lancié. Cette cuvée parcellaire affiche un nez de savoureuses notes de fruits noirs, mûres sauvages et graphites. Elle se distingue par une bouche structurée et juteuse, tout en longueur. Ce vin à la personnalité marquée illustre parfaitement cette idée typique de l'appellation qui apporte aux vins persistance et tenue.

DANS LA PRESSE

- *Guide de la Revue du Vin de France 2020*, 3 étoiles. Notre domaine est rangé parmi « ces très grands domaines, souvent dotés de terroirs fabuleux, incontournables qui par leur régularité et l'excellence de leur production, se doivent de figurer dans la cave d'amateurs ».
- *Guide des vins de France 2019 Bettane et Desseauve*, avec 4 étoiles depuis 2016 : « Quatre étoiles signalent les producteurs de très haute qualité, ceux qui sont des gloires du vignoble français. »
- 2^e dans le top 10 des producteurs de l'année en 2018, toutes régions confondues.
- 95/100 et 96/100 en 2021 par William Kelley sur les cuvées Morgon Javernières et Morgon Javernières « Les Impénitents » dans *Wine advocate Robert Parker*. Les meilleures notes du Beaujolais.
- Meilleure note de dégustation (20/20) dans le numéro de *Bourgogne et Beaujolais aujourd'hui*, paru en mai 2021.