

Cuvée Judith Jonchier

Morgon 2006



Millésime 2006:

Pour les spécialistes, 2006 se classe parmi les années atypiques, avec des variations brutales!

Le premier trimestre a été assez froid. Le printemps doux. Puis dès fin juin, la canicule s'est installée.

Nos terroirs de la Grange Charton et de Pisse Vieille sont touchés à 3 reprises par la grêle. Dans ces secteurs, notre Gamay va se remettre lentement de ses blessures...

Juillet - le plus chaud depuis 1959 - a été marqué par des températures de 3 à 4 ° supérieures à la normale. Mêmes records en août, mais inversés : les températures dégringolent. Elles sont de 3° inférieures à la norme.

Au total, la somme des températures à fin août est cependant identique à 2005.

La pluviométrie est normale. L'insolation est bonne. Juillet, comme septembre, font partie des mois les plus ensoleillés de l'année.

Des arômes de fruits, des bouquets de fleurs avec des tanins relativement souples!

Ce sont les caractéristiques du millésime 2006, qui le place dans le registre de la gourmandise.

L'année se caractérise par : Un très bon état sanitaire pour notre Gamay malgré les aléas climatiques.

La chaleur du mois de juillet, conjuguée avec le soleil qui a brillé pendant toute la durée des vendanges en septembre (une seule journée pluvieuse), et des rendements relativement faibles, a donné un raisin de belle maturité phénolique. Dès les premiers jours de vendanges (**le 11 septembre !**), on faisait un rapprochement entre ce millésime et le millésime 2005, également qualitatif. Proche de 1976 et de 2005, deux années gravées dans les mémoires, le rapport sucre acidité est excellent. La teneur en anthocyanes est également élevée. La présence tannique est supérieure à la moyenne.

Bref, on croque ces vins avec délice, comme une belle gorgée de soleil, un zeste d'été qui donne le sourire.

Localisation:

Les caractéristiques du Morgon sont dues aux sols issus de la désagrégation de roches cristallines friables, essentiellement de schistes pyriteux, riches en oxyde de fer et un peu de manganèse. La célèbre roche pourrie est une altération très avancée des schistes et de très anciennes roches éruptives de couleur bleu-vert qui confèrent aux Morgons des qualités particulières : on dit que les vins "morgonnent".

La Cuvée Judith Jonchier est issue à 80% du Py, climat très réputé dans la région pour ces vins charnus et puissants.

Élevage / Vinification:

La Cuvée Judith Jonchier a été élevée en cuve ciment. Nous avons dans cette cuvée des vinifications 100% égrappées avec des macérations de 16 à 21 jours.

Ce millésime est un vin de garde qui peut être dégusté de suite ou rester en cave tranquillement 3 à 5 bonnes années.

Mise en bouteilles : 7500 cols.

Commentaires de dégustation:

Sa robe d'un rubis étincelant et intense laisse apparaître des reflets violacés. Son nez est intense avec des arômes de myrtilles et de pivoine. Ce vin a une belle matière avec des tanins fondus et soyeux. Le palais est racé structuré. Le terroir est bien présent.

Ce vin accompagnera les plats légèrement épicés, les viandes rouges et bien sûr les fromages même les plus goûteux!