

Hospices de Beaujeu

FONDÉS EN 1240

MORGON 2007 « Cuvée Judith Jonchier »

Terroir :

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".

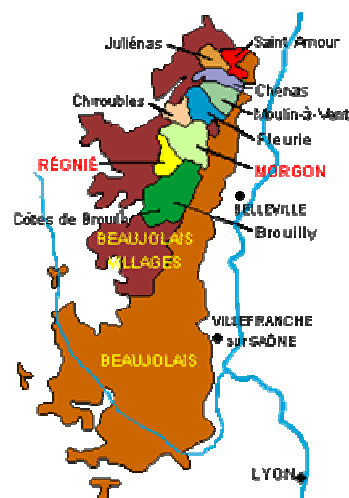
La Cuvée Judith Jonchier est issue à 80% du Py, climat très réputé dans la région pour ces vins charnus et puissant.

Millésime 2007:

Un millésime très aromatique ...

Hiver doux et printemps chaud ont fait démarrer rapidement le cycle végétatif de la vigne. Puis, dès la mi-mai, on a eu un net rafraîchissement des températures. Malgré cela, les vendanges ont démarré le 29 août aux Hospices de Beaujeu faisant de ce millésime le plus précoce de ces 30 dernières années (hormis 2003). A l'exception de la pluie de notre 1ère journée qui permit aux vendangeurs d'arrêter de bonne heure, la récolte s'est déroulée sous un temps sec et ensoleillé avec un vent du nord omniprésent, très favorable à la qualité du millésime. A la vigne et au chai, le travail s'est concentré sur un tri très rigoureux, l'une des clefs de la qualité du millésime 2007.

Grâce à notre terroir, les grappes et les baies ont gardé des peaux fermes et épaisses. Les longues macérations dévoilent de belles couleurs typiquement Beaujolaises, et nous offrent des vins fruités aux notes de cassis, de grenadine, de pivoine et d'iris ...



Dégustation :

Robe : Brillante rubis violine.

Nez : Dominé de parfums d'épices associés à des notes florales.

Bouche : Le Morgon est riche et structuré avec des tanins souples qui lui confèrent son habilité à "morgonner". Ample et bien structuré, il est marqué par des tanins souples et un léger boisé.

Harmonie des mets – Service - conservation:

Il peut être apprécié dans sa jeunesse mais gagne à être conservé (2 à 8 ans). C'est cette attente qui lui donne cette capacité à "morgonner".

Servir entre 12 et 14°C avec les entrées, les viandes blanches et la charcuterie, ainsi qu'avec le gibier et les fromages.

Mise en bouteille	A la propriété	Rendement	52 hl / hectare
Appellation	Morgon	Cépage :	Gamay noir à jus blanc.
Densité de plantation	10 000 pieds/ha	Vendanges :	Manuelles.
Taille	Gobelet	Vinification :	100% Egrappée Macération 7 - 8 jours
Age moyen des vignes	45 ans	Vieillessement	2 à 8 ans
Elevage :	100% en cuve ciment carrelée		