

DOMAINES PIRON

— Une histoire en Beaujolais —

NOTRE CREDO :

Un cépage unique, une grande diversité de terroir, des sols parmi les plus remarquables des crus du Beaujolais, une agronomie dans la biodiversité et le respect de la nature, des vinifications à la recherche de l'expression, de la rondeur et de la pureté, des vins de caractère avec une personnalité et de l'élégance.

MORGON LA CHANAISE

L'APPELLATION MORGON - Généralités

Le cru Morgon se situe sur les collines de la commune de Villié Morgon dans le Nord Beaujolais. Le climat est continental et les petites parcelles d'où ce vin provient bénéficient d'une exposition sud-est surplombant la vallée de la Saône. A 200-300m d'altitude, ces vignes de plus de 50 ans s'épanouissent sur des sous-sols de « roche pourrie » riche en oxyde de fer, et en schistes.

NOS VIGNES

Age moyen des vignes : + de 50 ans

Cépage : 100% Gamay noir

Surface en production : 25 ha

Agriculture raisonnée

Alcool : 13%/vol.

VINIFICATION

Vendanges à la main, table de tri, et égrappage partiel. Fermentation en cuves ciment jusqu'à 15 /18 jours, avec « pigeages » et remontages.

DEGUSTATION, ACCORDS METS ET VINS

Le sol particulier donne au Morgon des arômes caractéristiques de fruits à noyau mûrs, notamment la cerise, ainsi que des nuances de noix de muscade, d'anis étoilé ou encore de café. La bouche est fraîche et fruitée avec une belle persistance. C'est un vin complexe, équilibré qui offre des tanins veloutés en fin de bouche.

Les crus du Beaujolais sont des vins de caractère et de fruit. Le Morgon accompagne merveilleusement une cuisine simple et de terroir, et plus spécialement les plats à base de viande : gibiers à plume, volailles, grillades, viandes en sauces et quelques fromages.

CONSERVATION

Ce vin a la capacité de vieillir sur plus de 15 ans s'il est conservé soigneusement. Pour apprécier la pleine expression du fruit et son caractère entier, il est néanmoins préférable de le déguster dans les 3 à 5 ans, dans la pleine force de l'âge.

LE MILLESIME 2016

Si comme de partout en France, la première partie de l'année a été compliquée, avec un printemps froid et tardif et de violents orages de grêle dès les premières chaleurs, en mai et juin, depuis juillet ce fut un vrai temps pour la vigne, chaud et sec.

Ce printemps en retard a reculé légèrement les vendanges au 19 septembre pour nous. La moyenne de début des vendanges depuis 100 ans est au 20 septembre ! De beaux raisins, des vendanges 2016 sans une goutte de pluie, nous sommes cette année sur une belle année classique du beaujolais, avec du fruit, de l'élégance et de la gourmandise.

LA PRESSE

Guide des Meilleurs Vins de France 2016 par la Revue du Vin Français :

Une étoile * La Gamme, très vaste et homogène, est largement recommandable

Guide Bettane & Desseauve des Vins de France 2016 : 3B&D. Figure de proue du Beaujolais en général et de Morgon en particulier, Dominique Piron nous régale depuis plusieurs décennies par ses cuvées quel que soit le cru proposé.

Bourgogne Aujourd'hui : 3 étoiles *** Selon les terroirs et les millésimes, les vins de Dominique Piron savent jouer sur tous les tableaux.

Wine Spectator : Dominique Piron has been working since the 70's to express the diversity of Beaujolais' terroirs.

Decanter : Outstanding achievement of Piron&Lameloise Quartz.



DOMAINES PIRON, PRES DE 50 HA EN A.O.C. MORGON, BROUILLY, CHENAS, MOULIN A VENT, FLEURIE, REGNIE, BEAUJOLAIS VILLAGES ET BEAUJOLAIS

Domaines Piron - Morgon - 69910 Villié-Morgon - France

Tél: 33 (0) 474 69 10 20 - Fax: 33 (0) 474 69 16 65 - piron@domaines-piron.fr

www.domaines-piron.fr