

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 raisins sains et bien mûrs, vendangés à la main,
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 « COTE DU PY »

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 200-300 mètres d'altitude, ces vignes vieilles de plus de 50 ans s'épanouissent sur des sous-sols de vieux granits désagrégés, riches en oxyde de fer.

La Côte du Py est cette colline d'origine éruptive qui trône au cœur de l'appellation Morgon.

NOS VIGNES

Age moyen des vignes : + de 50 ans

Cépage : 100% Gamay noir

Surface en production : 8 hectares

Agriculture raisonnée

Alcool : 13%/vol.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, table de tri, égrappages partiels et pigeages. Fermentations de 15 à 20 jours afin d'extraire les meilleurs tanins de la pellicule, les supports de la structure et du vieillissement.

Elevage à 30% dans le bois, foudres et fûts afin d'apporter de la rondeur.

DEGUSTATION, ACCORDS METS ET VINS

Couleur grenat sombre. Nez complexe et intense fruits rouges, floral pivoine, une pointe de réglisse et une touche minérale. La bouche est gourmande et fruitée, très belle matière avec une persistance dans la fraîcheur. Les vins sont structurés, minéraux et de très bonne garde. Belle note épicée.

Il convient de consommer les Morgon jeunes, légèrement frais, vers 16°/17°. Les Morgon de plus de deux ans doivent être dégustés vers 18°.

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

Pour profiter de la typicité, du fruit et des parfums, il est préférable de consommer les Morgon Côte du Py dans les 5 à 6 ans. Si toutefois vous oubliez, pendant dix ou vingt ans, quelques bouteilles dans votre cave, vous serez très agréablement surpris de la capacité de vieillissement de cette appellation.

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 & Desseuve 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.



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