MORGON VIEILLES VIGNES

2018 · Rouge · France / Beaujolais

Producteur : Georges Descombes
Couleur : Rouge

Appellation : Morgon
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Beaujolais
Nom du propriétaire : Georges Descombes
Géologie du sol : schiste décomposé
Encépagement : Gamay (100%)

Vinification : naturelle, sans sulfite.
Élevage : en fûts, sur lies

Accord vin et mets : Avec de belles charcuteries, viande de boeuf grillée, des viandes rouges en sauce et des gibiers.

Le domaine :

Fils de vigneron, Georges Descombes se lia d'amitié avec Marcel Lapierre, le rejoignant dans la bande des quatre aussi composée de Jean Foillard, Jean-Paul Thévenet et Guy Breton, qui, suivant les enseignements de Jules Chauvet, ont opté pour une viticulture saine et des vinifications naturelles. Même s'il n'est pas resté si près du groupe, Georges maintient cette façon de faire pour notre plus grand bonheur.
Ses vignes s'étendant maintenant sur 17 hectares se trouvent principalement en appellation Morgon mais aussi en Brouilly, Régnié, Chiroubles, Beaujolais-Villages et Beaujolais. Ses cuvées sont pour la plupart mises en marché plus tard que les autres producteurs de la région, Georges aimant bien les laisser se détendre plus longuement avant de les voir partir, ce qui leur confère une jolie patine feutrée qu'il fait bon boire.

Revue de presse :

Jean Aubry, Le Devoir, Aug 2021

Boire du gamay de Descombes, c'est évidemment boire sain. Mais c'est aussi plus que ça. C'est laisser de côté tout le bla-bla et les flonflons qui enrobent et séduisent pour se laisser happer par l'essentiel. Quelle maîtrise ici, dans la simplicité même. Souplesse et pureté d'un fruité étoffé en fraîcheur, en longueur.

https://www.ledevoir.com/vivre/vin/626211/le-canon

Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021

Georges Descombes a converti le vignoble familial à l'agriculture biologique en 1988 et vinifie sans intrants, sinon un peu de SO2 au besoin. Ses morgons, surtout sa cuvée Vieilles vignes, sont souvent un peu plus nourris que ceux de Foillard et de Lapierre. Le 2017 est purement délicieux. Une profusion de goûts fruités, dans un écrin de tanins veloutés et compacts, qui le rendent très rassasiant. Des amers de qualité accentuent aussi la sensation de salinité en finale, ajoutant une couche de profondeur à l'ensemble. Très réussi! Et il pourra encore gagner en nuances au cours de cinq prochaines années.