



**Producteur :** Georges Descombes

**SAQ (CCNP) :** 13219520

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 29.50 \$

---

**Appellation :** Morgon

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Beaujolais

**Nom du propriétaire :** Georges Descombes

**Géologie du sol :** granite

---

**Vinification :** naturelle, sans soufre

**Élevage :** en fûts, sur lies

---

**Conservation :** 5 ans

---

---

### 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 :

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

L'été très chaud de 2018 a donné des vins parfois capiteux et un peu lourd, même dans le Beaujolais. De toute évidence, Georges Descombes a su éviter ces écueils et a produit un vin non seulement très frais, mais aussi d'une profondeur aromatique remarquable, mariant la griotte au thé noir et aux pétales de roses. Léger, digeste et hautement savoureux. Que demander de mieux?

Nadia Fournier, L'Actualité, Sep 2019

Un morgon d'automne

Dans le Beaujolais, le vigneron Georges Descombes signe un excellent 2017, idéal pour un apéro d'automne.

Alors que tant de crus du Beaujolais du millésime 2017 accusent un profil capiteux, voire une certaine lourdeur, celui de Georges Descombes est en tous points réussi. Plein d'énergie et de vitalité.

Le fruit mûr se mêle aux fruits rouges acidulés, les tanins sont soyeux et se resserrent en fin de bouche. Juste assez charnu, frais, de bonne longueur et doté d'un éventail de saveurs assez complexe. À boire entre 2020 et 2025.

<https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-un-morgon-dautomne/>