



Producteur : Georges Descombes

SAQ (CCNP) : 13112933

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 43.00 \$

Appellation : Morgon

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Beaujolais

Nom du propriétaire : Georges Descombes

Géologie du sol : Schiste décomposé.

Encépagement : Gamay (100%)

Âge moyen des vignes : 9 à 44 ans.

Vinification : Naturelle, sans sulfite.

Élevage : En fûts, sur lies

Aspect visuel : Rouge dense

Aspect gustatif : Les Morgon du "Noune" sont toujours élevés un peu plus longtemps que la moyenne, leurs conférant plus de texture et de complexité.

Aspect olfactif : On dit que les vins de Morgon : "ça Morgone"! Dans le verre, des allures de belle Bourgogne, un vin nature qui offre un joli bouquet.

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

Conservation : 5 à 8 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 :

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit?, Mar 2024

Georges Descombes est genre le 5e membre de la bande des 4 composée de Lapierre, Breton, Thevenet et Foillard. On le surnomme Nouné (un surnom à garder en France). Ses vins sont toujours gourmands de fruits, de grand plaisir. Si je ne me trompe pas, ça faisait un moment que son morgon n'était pas rentré en SAQ. Cuvée sans soufre, élevage en fûts sur lies. TRÈS BEAU MILLÉSIME D'UN TRÈS GRAND !

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=d47f5be5bf>

Jean Aubry, Le Devoir, Feb 2024

Ce cru est non seulement d'une enviable intégrité, mais il résiste admirablement à une oxygénation prolongée, cela 48 heures après ouverture. Mieux, ce gamay gagne alors en ampleur, déclinant ses saveurs florales et fruitées en s'arrimant au relief de tanins fins, frais, de grande subtilité. Il y a de plus ce souffle combinant maîtrise d'exécution et liberté de mouvance qui réjouit. Grand art!

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/2024-02-10/vins-semaine-10-fevrier-2024>

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.