



Producteur : Georges Descombes

SAQ (CCNP) : 13219520

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 34.25 \$

Appellation : Morgon

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Beaujolais

Nom du propriétaire : Georges Descombes

Géologie du sol : Granite.

Encépagement : Gamay (100%)

Vinification : Naturelle, sans soufre. Macération carbonique.

Élevage : En fûts, sur lies pendant 6 mois

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 ?*, Jan 2025

Rouge. Georges Descombes est genre le 5e membre de la bande des 4 composée de Lapierre, Breton, Thevenet et Foillard. On le surnomme Noune (un surnom à garder en France). Ses vins sont toujours gourmands de fruits, de grand plaisir. Un gamay produit exclusivement pour le Québec grâce à la proximité avec le groupe Joe Beef.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=97529b4d27>

Philippe Lapeyrie, Salut Bonjour, Apr 2024

LA DOUCE VENGEANCE DU BEAUJOLAIS !

À écouter aussi : 3 vins «pas nouveaux» du Beaujolais!

Lors des derniers jours, nous avons eu le plaisir de passer une très belle semaine dans cette magnifique région française qu'est le Beaujolais. Cette zone viticole est le paradis du gamay. Ce dernier est le cépage emblématique du Beaujolais (mis à part quelques vins blancs fait de chardonnay). Je vous ai donc sélectionné 3 bonnes cuvées signées de producteurs de premier plan.

Servez ces bouteilles assez fraîches avec des plats à partager. À déguster avec : de saucissons, des fromages, des olives, une bruschetta, des poivrons marinés et du prosciutto.

[...]

Gamay 2022

Joe Beef - Georges Descombes

Morgon - Beaujolais - France

Code : 13219520

Prix : 33,50 \$

Disponibilités : 90 succursales en province

Sucre résiduel par litre : 1.3 gramme

Servir à 16 degrés Celsius

<https://www.salutbonjour.ca/2024/04/20/la-douce-vengeance-du-beaujolais>

Natalie Richard, La Tribune, Feb 2024

Si vous ne pouvez pas inviter votre amoureux(euse) chez Joe Beef, apportez le Morgon du célèbre restaurant montréalais à votre table pour accompagner le délicieux repas que vous aurez cuisiné pour l' élu(e) de votre cœur. Deux stars se rencontrent dans cette cuvée élaborée par Georges Descombes spécialement pour le Québec. Juste, fruité et gourmand, un vin de plaisir à partager avec celui, celle et ceux qu'on aime.

<https://www.latribune.ca/vivre/dans-le-verre/vin/2024/02/08/a-boire-a-la-saint-valentin-et-au-super-bowl-6I3AK37WMRFEbEB5Y636BRQERU/>

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, Jan 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. Un gamay produit exclusivement pour le Québec grâce à la proximité avec le groupe Joe Beef.

François Bisson, Frank boit quoi (infolettre), Jan 2024

De retour cette année, la cuvée édition Joe Beef se veut un hommage au partenariat entre le public québécois et M. Descombes. Étant un des "original 5" de la biodynamie en Beaujolais, il n'y a pas de doutes sur la qualité des vins produits. Vinifié naturellement, sans soufre ajouté, une belle option pour du Beaujo de qualité cette semaine!

<https://us17.campaign-archive.com/?u=fd1e3ccc3fd5b15cc8427cad1&id=e8662ed923>

Jean Aubry, Le Devoir, Dec 2022

Le gamay vous attrape et vous happe ici avec une intensité fruitée peu commune tant les tanins, à la fois généreux, souples, denses et bien mûrs, rivalisent ici de fraîcheur et d'expression. Cerise, pivoine, framboise s'y bousculent en offrant au palais une sève aussi subtile que longue et soutenue. Bref, une merveille sur le poulet rôti ou sur sa version de pâté en croûte.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/773999/billet-vins-notre-choix-de-mousseux-a-moins-de-50>

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?