MORGON VIEILLES VIGNES

2022 · Rouge · France / Beaujolais



Producteur : Georges Descombes
SAQ (CCNP) : 13112933
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 48.50 $

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

Accord vin et mets : Avec de belles charcuteries, viande de bœuf 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, Apr 2024

L'homme s'est assuré depuis plus de trois décennies une série de belles parcelles en appellation Morgon, Régnier, Chiroubles, Brouilly, Beaujolais-Villages et Beaujolais. Mais il s'est aussi garanti une solide réputation auprès de fidèles qui apprécient sa ligne pure, dénuée d'artifices et de prétention. Cette cuvée nette et intègre file le parfait bonheur, accrochant son fruité au palais en lui soufflant au passage de jolies notes florales de violette qui flirtent avec des nuances plus fines d'anis. Un millésime 2021 qui trouve son équilibre entre les 2020 et 2022 un peu plus fournis.

https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/810659/grappiller-pendant-il-reste

Patrick Désy, Le journal de Montréal Blogue Les Méchants Raisins, Apr 2024

On reste en Beaujolais, mais du côté de Morgon, l'autre grande appellation du Beaujolais avec Fleurie. Et par un producteur, Georges Descombes, plus grand que nature (comme le style de ses vins). Discret à l'ouverture avec des notes poussiéreuses, l'ensemble va se complexifier à vitesse grand V au contact de l'oxygène. Ça «morgonne» à fond avec des notes de cailloux mouillés, de myrtille, d'herbe, de ronce et de fleur. Un fruité à la fois lumineux et énergique en bouche. C'est sapide, juteux et aérien. Des amers subtils s'installent en finale pour rehausser l'ensemble aromatique. Une bouteille de plaisir et de méditation. [...] Offert à «prix d'ami» et disponible en assez bonne quantité dans le réseau SAQ, je ne peux m'empêcher de vous suggérer d'en faire réserve pour l'été. Servir bien frais.

https://www.journaldemontreal.com/2024/04/06/les-grosses-quilles-du-samedi

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 Noune (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