

Morgon Côte du Py - Vielles Vignes 2017

Maison Stephane-Aviron

Morgon er kendt som den muskuløse og strukturerede Cru i Beaujolais. I undergrunden finder man masser af granit, som på mange måder er Gamays foretrukne jordtype, når det kommer til at hente næring og struktur. Det er med til at give vinene en tanninstruktur, der med første smagsprøve eliminerer alle fordumsfulde tanker om Beaujolais potentiale.

Der findes 6 navngivne marker i Morgon, hvoraf Côte du Py er den bedste og mest anerkendte. Det skyldes bl.a. jordbundens veldrænende struktur, som sørger for at stokkene sultes og stresses i en sådan grad, at det eneste der bruges energi på er at producere druer med en fantastisk mostkoncentration.

Stephane Aviron går klassisk til værks, så Morgons formidable terroir kommer virkelig til sin ret i denne vin. Udover de kendetegnene noter af mørke saftige bær, mødes man også af en fornemmelse af røget kød, mørk chokolade og ristet kaffe. Vinens særlige kvalitet skal dog findes i sammenspillet mellem den nærmest kødfulde og bløde tekstur på vinen, og dens helt finkornede tanniner. Det er vin lavet med kæmpe ambitioner, og til prisen er det helt utroligt hvad man får for pengene her.

Land	Frankrig
Område	Beaujoulais
Alkoholprocent	13%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin

Wine Advocate
93 point