

MORGON 2021

Domaine Chamonard



Situation : Jean-Claude Chanudet, dit « Le Chat », fait partie de la première génération de producteurs de vins "nature", avec ses amis Marcel Lapierre et Pierre Overnoy. Chez lui, la maîtrise se combine à l'authenticité. Après une

première carrière dans l'embouteillage, ce fils de vigneron reprend dès 1989 le domaine de son beau-père. Il veut valoriser les vieilles vignes avec son bon sens paysan, sa sensibilité vinificatrice libre et précise, de longues macérations et des élevages en vieux fûts. Le style est éclatant, précis et donne aux vins une capacité de garde insoupçonnée. Un domaine, que sa fille Jeanne, vétérinaire de formation, se destine à reprendre. Une icône du beaujolais !

Encépagement : Gamay noir à jus blanc

Terroir : Sables granitiques et schistes altérés

Température de Service : 16°

Potentiel de Garde : 2025-2030

Observations : Le jaillissement d'un fruit plus vrai que nature, énergique mais mûr, autour de la groseille, la cerise et la prune rouge. A l'agitation, on perçoit une dimension plus épicée. La bouche se montre tout aussi avenante, avec ses tannins tendres et souples, encadrant un gourmand cœur de fruits rouges, rappelant la confiture de cerises et de framboises relevées de nombreuses épices.

Quelques accords : Un beau plateau de charcuteries de la région Lyonnaise ou du Massif Central, petit salé aux lentilles, boudin noir aux pommes...



Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com www.cave-de-longchamp.com