

FICHE TECHNIQUE : MORGON "CÔTE DU PY"

Jean Foillard

"L'élégance absolue du Gamay : un vin de terroir, profond et vibrant, qui redéfinit les standards du Beaujolais."

Identité du Vin

- **Appellation** : Morgon AOC (Cru du Beaujolais)
- **Vigneron** : Jean et Agnès Foillard
- **Région** : Beaujolais (Villié-Morgon)
- **Cépage** : 100% Gamay
- **Terroir** : Le climat prestigieux de la **Côte du Py**. Sols de schistes bleus et de roches éruptives décomposées, riches en oxyde de fer et en manganèse.

Profil Organoleptique

- **Robe** : Rubis profond, éclatante, avec des reflets violines dans sa jeunesse.
- **Nez** : D'une pureté exceptionnelle. Notes de cerise charnue (griotte), de framboise sauvage et de pivoine, soulignées par une minéralité fumée et des touches d'épices douces.
- **Bouche** : Un équilibre magistral. La texture est soyeuse, presque bourguignonne, avec des tanins d'une finesse incroyable. La concentration est là, mais portée par une énergie et une fraîcheur qui rendent le vin digeste et d'une longueur infinie.

Conseils de Dégustation

- **Température de service** : Entre **14°C et 16°C**.
- **Préparation** : Un passage en carafe d'une heure lui fait le plus grand bien pour libérer son bouquet.
- **Potentiel de garde** : Paradoxalement pour un vin "nature", il vieillit magnifiquement. À boire dès maintenant ou à oublier **10 à 15 ans** (il "morgonne" alors vers des notes de sous-bois et de truffe).
- **Accords Mets & Vins** :
 - **Viandes** : Une belle côte de veau aux girolles ou un quasi de veau rôti.

- **Volaille** : Canard aux cerises ou coq au vin.
- **Charcuterie** : Saucisson lyonnais ou terrine de campagne artisanale.
- **Fromages** : Saint-Marcellin ou Saint-Félicien affiné.

Le Mot du Sommelier

Le Côte du Py de Foillard est souvent qualifié de "vin d'émotion". Il prouve que le Beaujolais, traité avec ce niveau d'exigence, peut rivaliser avec les plus grands crus de la Côte de Nuits. C'est un vin qui allie la gourmandise du fruit à la noblesse du terroir. Un indispensable de toute cave sérieuse.