



# Morgon 'Prestige' 2015

## Georges Duboeuf

Un cru du Beaujolais incroyable ! Récompensé par 94 points auprès de James Suckling, ce rare Morgon porte la signature inimitable de Georges Dubœuf.

Type	<b>Rouge</b>
Producteur	<b>Georges Duboeuf</b>
Région	<b>Beaujolais</b>
Cépage	<b>Gamay</b>
Dosage	<b>Sec</b>
Température	<b>12-14°C</b>
Degré d'alcool	<b>14 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'en 2023</b>
Élevage	<b>Foudre</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 94/100 Points James Suckling

« Il est très serré et structuré avec des tanins robustes mais fins. La finale est corsée et concentrée. »

### 92/100 Points Antonio Galloni - Vinous

« Robe rubis opaque. Le nez profondément parfumé dévoile des notes de baies noires, de fumée, de réglisse et un soupçon de pot-pourri. Des saveurs de fruits noirs et bleus accompagnent une puissante minéralité, sans aucune dimension rugueuse. Le style est ample et énergique. La finale est souple, florale et d'une longueur impressionnante avec des tanins fins et discrets. » - Josh Reynolds

## Critiques et notes

### Robert Parker's Wine Advocate : 91 points

« Le Morgon Prestige 2015 présente un bouquet attrayant de cerises noires, de myrtilles et de gousse de vanille. En bouche, il est bien équilibré, plutôt suave avec des notes de fruits rouges. La façon dont le chêne neuf (à 100%) est intégré au vin est admirable. Lisse et harmonieux en finale, c'est un Morgon séduisant, poli à souhait. » - Neal Martin

## **Robert Parker's Wine Advocate**

À propos du domaine : « Aucun rapport sur le Beaujolais ne serait complet sans Georges Dubœuf. Soyons réalistes, les prix des vins de Georges Dubœuf restent très favorables au consommateur et, à mon avis, l'approche axée sur la qualité, même à un niveau de volume aussi élevé, permet à un grand nombre de personnes de profiter d'un beaujolais de qualité. »  
- Neal Martin

## **Der kleine Johnson : (à propos de l'appellation Morgon) 3 étoiles (sur 4)**

« Célèbre. Un Cru puissant du Beaujolais. »

## **Jancis Robinson :**

À propos du Beaujolais : « Le Beaujolais, quel que soit son niveau de qualité, mais notamment cette classe supérieure, est étrangement sous-évalué. J'espère que vous l'aimerez autant que je l'ai aimé. L'incarnation d'un Beaujolais de haute volée. Je vous conseille vivement de le découvrir... Son prix est disproportionné, dans le bon sens du terme, par rapport à sa qualité. »

## **Note de la rédaction**

Le cépage gamay connaît actuellement un succès fou sur la scène œnologique internationale. Et vous ne trouverez pas de meilleurs raisins de cette variété que dans le Beaujolais. Dans cette région bourguignonne, dix appellations classées 'Cru' font battre le cœur des connaisseurs en particulier Morgon ! Les meilleurs vins de ce cru s'apparentent tellement aux Bourgognes rouges en vieillissant qu'il existe même un terme spécialement dédié : « morgonner ». Le meilleur, c'est que les prix ne sont pas si élevés que dans la Bourgogne voisine !

Jancis Robinson, la grande dame de la critique œnologique britannique, déclare que « le Beaujolais, quel que soit son niveau de qualité, mais notamment cette classe supérieure, est étrangement sous-évalué ». Et elle a plus que raison : en effet, un Cru de si haute volée comme ce fantastique Morgon 'Prestige' 2015 de Georges Dubœuf serait impensable dans la région voisine Côte d'Or. L'équipe Dubœuf a passé trois à quatre mois à créer la cuvée parfaite. En outre, la cuvée 'Prestige' n'est produite que dans les meilleurs millésimes et c'est la première depuis 2009 ! Cette qualité exceptionnelle se reflète dans les excellentes notes de la presse spécialisée avec 94 points Suckling en tête. Un grand Beaujolais !

## **Note de dégustation**

Le vin brille d'un rouge rubis intense aux reflets grenat. Le bouquet se présente avec des notes élégantes de cerise ainsi que des parfums floraux de violette, de petits fruits rouges juteux, un peu de cassis et de douces épices (cannelle, clou de girofle et réglisse). En bouche, il présente une structure tannique robuste et solide. L'équilibre entre le bois lié au fût et le fruit est parfait. La finale est dotée d'une longueur minérale incroyable. Le domaine recommande de déguster ce Morgon légèrement rafraîchi entre 13 et 14 °C.

## **Accords mets & vin**

La cuvée Morgon 'Prestige' 2015 de Georges Dubœuf est l'accompagnateur parfait du classique coq au vin ou du canard à l'orange. Des gratins végétariens sont également les bienvenus !

# Domaine

## Au service du Beaujolais

Le domaine Les Vins Georges Dubœuf est implanté à Romanèche-Thorins. Nous sommes à environ 60 km au nord de Lyon et vis-à-vis des Grands Crus de Beaujolais tels que Fleurie, Morgon ou Chénas. Fondée en 1964 par Georges Dubœuf en personne, l'une des personnalités les plus illustres de la viticulture française qui n'est pas surnommée par hasard comme le 'Pape du Beaujolais', la maison a fortement influencé l'histoire de cette région viticole et de ses appellations.

Sa notoriété, il la doit avant tout à son invention du Beaujolais Primeur qui a marqué le visage de ce vin pour des décennies. Mais il ne convient pas de réduire le mérite de Georges Dubœuf de la sorte : en tant que pionnier et novateur, il a contribué à redorer le blason des Grands Crus bourguignons de Beaujolais tels que Brouilly, Côte de Brouilly, Regnié, Chiroubles, Morgon, Fleurie, Moulin-à-Vent, Chénas, Juliéna et Saint-Amour. Et il a également sorti de son sommeil le cépage gamay, à l'origine de ces cuvées magnifiques précédemment citées.

Malheureusement, Georges Dubœuf est décédé au début de l'année 2020. Son nom restera toujours attaché au Beaujolais. En effet, d'innombrables vins parus sous son nom sont exportés dans le monde entier. Le talentueux vigneron avait également ouvert un parc viticole, le 'hameau Dubœuf', consacré exclusivement à sa passion : le Beaujolais !

## Un Beaujolais raffiné au charme Bourguignon

Le vin rouge Georges Dubœuf Morgon 'Prestige' 2015 est un mono-cépage de gamay. Après les vendanges manuelles, les raisins ont fermenté à 28-30 °C de manière traditionnelle. Ensuite, l'élevage a eu lieu en partie dans de grands et vieux fûts de bois, en partie en cuves inox. Déjà un régal dans sa jeunesse, vous pourrez en profiter sans problème pendant cinq, voire huit ans et plus.