



Domaine des Souchons

NOTRE VIN EST NOTRE VIE
— MORGON DEPUIS 1752 —

MORGON « LES LITTES »

TERROIR

Le terroir de notre vin Morgon Les Littes est véritablement unique et précieux. Nos vignes centenaires, perchées sur la Côte du Py, confèrent à notre vin une profondeur et une complexité inégalées. Cette parcelle exceptionnelle incarne la quintessence de notre terroir et représente notre engagement envers la recherche de la plus haute qualité.

Les vignes, âgées de plus d'un siècle, ont atteint un équilibre parfait avec le sol et le climat de la région. Enracinées dans un sol composé principalement de granit décomposé, elles tirent parti des minéraux riches qui nourrissent les raisins. Cette symbiose se traduit par la production de petits raisins concentrés, chargés d'arômes intenses et de saveurs profondes. La recherche de la qualité est au cœur de notre démarche viticole. Nous privilégions des rendements faibles, limitant volontairement la quantité de raisins récoltés par hectare. Cette approche nous permet de concentrer toute l'énergie de la vigne sur un nombre restreint de grappes, favorisant ainsi une maturation optimale et une expression maximale du terroir.

VINIFICATION

La vinification de notre Morgon Les Littes est un processus minutieux qui vise à préserver l'essence même des raisins récoltés dans notre terroir exceptionnel.

Les vendanges sont effectuées manuellement, grappe par grappe, avec une attention particulière portée à la qualité des raisins. Une fois les raisins acheminés, ils sont égrappés pour enlever les rafles et les pédoncules indésirables. Ensuite, ils sont encuvés dans un fût de chêne spécialement conçu pour accueillir les raisins en fermentation. Ce fût permet un contrôle optimal de la température et favorise une fermentation douce et régulière.

Nous accordons une grande importance à la macération, qui dure de 16 à 20 jours. Pendant cette période, les raisins sont en contact avec leurs peaux, ce qui permet l'extraction des arômes, des tanins et des composés phénoliques. Nous n'effectuons pas de travail du marc, préférant laisser la fermentation se dérouler naturellement avec les levures indigènes présentes sur les raisins.

Après la fermentation, notre Morgon Les Littes est élevé dans une amphore en terre cuite, un matériau ancestral utilisé depuis des siècles pour vieillir le vin. Cette jarre, inspirée des « dolias » antiques, présente des parois épaisses de 60 mm, qui offrent une micro-oxygénation contrôlée tout en préservant la pureté du cépage et en reflétant fidèlement le terroir d'origine des raisins.

L'élevage dans l'amphore permet au vin de s'affiner progressivement, d'harmoniser ses composants et de développer une complexité subtile. La porosité de la terre cuite permet une évolution délicate du vin, tout en préservant son équilibre et en capturant l'essence même de notre terroir.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe brillante et délicate avec un nez élégant, complexe entre le fruit mûr et les épices douces. En bouche, une attaque franche et intense, sur le fruit noir. Finale persistante sur des notes de vanille et de cassis.

ACCORDS METS & VINS

Vin d'exception à servir avec une pintade rôtie aux morilles, une caille cuite en cocotte ou une pièce de bœuf Argentin Angus.

