



Domaine des Souchons

NOTRE VIN EST NOTRE VIE
— MORGON DEPUIS 1752 —

MORGON
« CÔTE DU PY »



HISTOIRE

Né en 1752, notre domaine est un des plus anciens de l'appellation et n'a cessé de s'agrandir depuis les années 50. C'est en 1985 que le domaine profita de la division de l'aire d'appellation du cru Morgon en 6 climats, dont la Côte du Py et Grands Cras pour assembler des vins de terroir, avec une identité propre. Serge avait à l'époque pris le relais de son grand-père Claude Pillet. C'est à son tour maintenant de passer le flambeau à Laurent, nouveau propriétaire du domaine, mais toujours en restant proche de l'équipe pour transmettre son savoir-faire. Le domaine est certifié Terra Vitis et HVE3.

TERROIR ET VINIFICATION

La Côte du Py est cette colline d'origine éruptive qui trône au cœur de l'appellation Morgon. Ce climat se distingue par son sol de schiste et de granit. Ce sol complexe et riche en minéraux confère aux raisins une profondeur et une intensité aromatique exceptionnelles. Les vignes, âgées en moyenne de 60 ans, sont implantées sur une pente abrupte exposée plein sud, bénéficiant ainsi d'un ensoleillement optimal tout au long de la journée.

La vinification est traditionnelle mais avec une phase de fermentation douce permettant d'extraire toute l'intensité colorante et la palette aromatique. Notre cuvée de Côte du Py est élevée partiellement en fûts de 400 litres, un contenant adapté aux crus du Beaujolais car il permet un fondu plus fin que les barriques classiques.

NOTES DE DÉGUSTATION

La minéralité est la signature de ce vin. Le nez révèle une fraîcheur étonnante. De belles notes de cerises mures et de framboise avec un rappel minéral en fin de bouche, longue et complexe. Il présente une texture veloutée et des tanins fins.

ACCORDS METS & VINS

Ce vin incarne l'essence même du climat Côte du Py, avec sa puissance maîtrisée et son équilibre harmonieux. Il se marie parfaitement avec des plats de viande rôtie, des fromages à pâtes cuites ou bien à de la volaille braisée.