



CHÂTEAU DE
PONCIÉ
949

Les Moriers

Appellation Fleurie Contrôlée

Vin Premium

Terroir emblématique de Fleurie, les parcelles escarpées des Moriers demandent une culture très exigeante sur des vieilles vignes de 70 ans.

Quartz, argiles et granit rose composent cet incroyable terroir, jouxtant Moulin-à-Vent, et à l'horizon le Mont Blanc.

Millésime 2018

*Une année idéale ! Grâce à un printemps alternant soleil et pluie, et un été ensoleillé. Des grappes aux grumes bien formées et une maturité optimum, bien concentrées.
Rendement faible ~25hl/ha*

Millésime 2019

Une nouvelle année où soleil et pluie étaient au rendez-vous, offrant des vins avec une extraction couleur moins importante, mais une longueur et une finesse gagnée en bouche par la maîtrise de la maturité des grappes.

CEPAGE

100% Gamay noir à jus blanc.

CULTURE DE LA VIGNE

Enherbement choisi et compost fait maison. Nous chérissons ces parcelles emblématiques, vieilles vignes de plus de 70 ans. Elles surplombent Moulin-à-Vent sur des pentes vertigineuses. Travail du sol intense, exclusivement à la main et au treuil.

Rendements naturellement limités (moins de 20hl/ha) par ce terroir d'exception.

VENDANGES

Principalement manuelles en petite caisse de 13 kilos.

Tri manuel et soigné à la vigne réalisé sur table de chaque grappe.

VINIFICATION

Vinification parcellaire qui fait naître une cuvée unique. Macération à froid, avec des grappes entières et une partie éraflée. Pas d'ajout de soufre durant la vinification. Puis fermentation longue, de 15 à 20 jours, qui permet une extraction fine des arômes et laisse le terroir s'exprimer. Pigeage doux traditionnellement au pied.

ELEVAGE

Elevage en fûts de chêne bourguignons patinés (âgés de 3 à 5 vins) pour parvenir à une texture soyeuse et velouté sans perdre en finesse.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe : Grenat profond et pourpre avec de belles nuances violacées.

Bouquet : Complexité aromatique, intense et élégant, avec des arômes de cerises noires confites.

Bouche : Structure imposante combinant minéralité et structure aux tanins fins et onctueux après 2 à 3 ans de bouteilles.

Finale soyeuse aux notes épicées !

ACCORDS METS/VINS

Côtelettes d'agneau en croute d'herbes, côte de veau épaisse jus corsé, bœuf maturé, porc fermier rôti, bécasse juste rôtie.

Feuilleté de poire caramélisée au stilton. Opéra de Chocolat Guanaja. Fricassée de petits fruits rouges.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Nous vous recommandons de déguster ce vin ~ 16°C.

POTENTIEL DE GARDE

Sur le fruit durant les 3 premières années, et continue sur une évolution favorable pendant 10 à 12 ans dépendant des conditions de stockage.

