

Domaine de Colonat Morgon

Les Charmes

Alkuperä:	Ranska, Bourgogne, AC Beaujolais Cru
Rypänelaji:	Gamay (noir à jus blanc) 100 %
Kypsyty:	Terästankkikypsytetty
Suljentyppi:	Luonnonkorkki

Domaine de Colonat on 1828 perustettu tila Morgonin kylässä, Bourgognen Beaujolais'ssa. Tällä hetkellä vetovastuussa ovat Christine ja Bernard, jotka edustavat perheen 7. sukupolvea.

Tila tuottaa Beaujolais'n alueella viiniä 7 apellaatiossa eli laatuluokassa: Morgon, Fleurie, Moulin à Vent, Chiroubles, Regnie, Beaujolais-Villages (rose- ja punaviini). Nämä edustavat Beaujolais'n laadukkampaa puolta eli kyseessä ei ole satovuoden viini "Beaujolais Nouveau".

Morgonin Cru on Domaine de Colonat'ille erityisen lähellä sydäntä, sillä suku on viljellyt alueella rypäleitä jo lähes kahden vuosisadan ajan. Morgon on ylipäätään hyvin historiallista aluetta, josta ensimmäiset kirjalliset merkinnät ovat vuodelta 957. Tänä päivänä Morgon on Beaujolais Cru -alueista merkittävin ainakin kokonsa puolesta, nimittäin se on suurin cru 1100 hehtaarin viinitarhoillaan. Maaperä on rautapitoista liuskekiveä, mikä antaa rypäleille omaleimaisen luonteen.

Domaine de Colonat Morgon Les Charmes'n rypäleet ovat peräisin Les Charmes ala-alueelta, jonka viinejä luonnehditaan yleensä tyylikkääksi. Ne kestävät hyvin kellarointia ja niitä voidaan verrata Bourgognen serkkuihin.

LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Viini on ulkonäöltään melko syvän rubiinipunainen. Tuoksukenttää siivittävät kirsikan ja lumun hedelmäiset aromit. Suussa viini on roteva, moniulotteinen ja täyteläinen. Tanniinit ovat tuntuvat ja happorakenne yllättää raikkautellaan. Eleganssia viiniin tuo hento mineraalisuus. Kokonaisuudessaan viini on mehukkaan rodukas.

RUOKASUOSITUKSET

Täyteläisen rakenteensa ansiosta tämä Morgon maistuu erityisen hyvin riistalintujen kanssa (kuten fasaani ja villiankka) sekä karitsanpotkan kanssa. Myös alueelle tyypilliset terrinit ovat omiaan viinin makumaailmaan.

