

Morgon « Côte de Ruillères »

Domaine Chassagne



Fleurie, élégant, velouté, né de la pierre rose, il fait partie de la famille des robustes. Souvent considéré comme le plus féminin des crus.

Au nord du vignoble, Fleurie revendique une géographie particulière, toute en mamelons, adossés à une chaîne de crêtes (Fût d'Avenas, col de Durbize, col des Labourons, pic Reymont), dévalant les pentes à partir de points culminant à 450 m pour s'étaler en pente douce jusqu'à 220 m. L'appellation – dont le nom n'a rien à voir avec les fleurs mais fait référence à un légionnaire romain – s'étend sur 862 ha, d'un seul tenant, situés sur le territoire de la commune de Fleurie.

Le sol est constitué, de façon très homogène, d'arène granitique, une pierre aux tons rosés que l'on ne retrouve pas dans les autres appellations du Beaujolais. De ce granit rose, naît un vin élégant et fruité.

Fleurie en bref

- Cépage : gamay noir à jus blanc ; sols : exclusivement granitiques (rose)
- Robe : rouge carminée intense
- Arômes : floraux et fruités (iris, violette, rose fanée, cassis, fruits rouges, pêches de vigne)
- Qualités gustatives : élégance, finesse, corps charnu et soyeux. Avec l'âge, il évolue vers des notes épicées.
- Nombre d'hectares : 862, cultivés par 180 viticulteurs
- Production moyenne/an : 33 200 hl

Le Domaine Chassagne : trois générations d'expérience. Situés au cœur du Beaujolais à Lantignié, Sandrine Bertoldo et Patrick Chassagne exploitent 17 hectares. Les parcelles de vignes sont essentiellement situées en coteaux. Provenant d'une parcelle située sur un coteau exposé au sud-est, le Fleurie « Diapir Rose » est caractéristique du climat « les Moriers », sa robe rouge est carminée intense. Cette cuvée livre d'agréables parfums de fruits rouges assortis de notes florales. L'attaque ample et souple évolue vers des tanins fermes. Vin élégant, sa matière fruitée et charnue imprègne le palais et s'épanouit avec finesse. Il peut être dégusté maintenant et aussi attendre en cave pendant 4 à 6 ans.

Servi à 14/15°C, il se mariera idéalement avec une côte de bœuf, un rôti de porc, une volaille fermière, mais aussi avec une selle d'agneau ou une pastilla de pigeon.