

Focus sur

MORGON

Le cru puissant et de garde du Beaujolais

Par Thomas Rydberg

Dans la partie la plus méridionale de la Bourgogne se trouve le **Beaujolais** — une région que beaucoup associent aujourd'hui au Beaujolais Nouveau, ce vin léger lancé chaque troisième jeudi de novembre, autrefois acheminé de France au Danemark par des pilotes de course. Un événement sympathique en cette période sombre et froide, mais qui a largement nui à l'image de la région.

Heureusement, les choses semblent changer. Le Beaujolais est en progression : la qualité s'est améliorée, plusieurs bons millésimes se sont succédé, et les prix dans la région voisine du nord ont tellement augmenté que de nombreux amateurs se tournent désormais vers le sud. Là où une Bourgogne correcte dépasse aujourd'hui largement 300 couronnes, on peut trouver pour le même prix — ou moins — des vins d'excellence du Beaujolais.

Ce dynamisme est porté notamment par les **dix crus**, qui contribuent à asseoir la région comme un acteur sérieux dans le monde du vin. Les vins légers et fruités à boire jeunes sont passés au second plan, laissant place à des vins plus sérieux, concentrés et dotés d'un vrai **potentiel de garde**.

LE GAMAY

Au Beaujolais, c'est le **gamay** qui domine, contrairement au pinot noir et au chardonnay en Bourgogne. De petites quantités de vins blancs et rosés en chardonnay et aligoté sont également produites.

Le gamay est cultivé presque exclusivement au Beaujolais, qui représente environ deux tiers de tous les pieds de gamay en France. Le reste se trouve principalement dans le reste de la Bourgogne, ainsi qu'en moindre proportion dans la Loire et en Champagne. C'est un cépage à débourrement et maturation précoces, ce qui rend la région vulnérable aux gelées printanières. En 2017, plusieurs viticulteurs ont perdu jusqu'à 50 % de leur récolte suite à des gelées sévères en avril.

La taille est par ailleurs cruciale pour le gamay : un rendement trop élevé entraîne rapidement une perte de qualité significative, exigeant un travail important à la vigne.

LES DIX CRUS

Pour des vins plus structurés, dix zones ont été élevées au rang de cru et peuvent afficher leur propre nom sur l'étiquette. Ces dix crus se distinguent nettement les uns des autres, mais partagent un niveau de qualité globalement élevé et des prix encore inférieurs à leurs équivalents bourguignons.

Il faut cependant connaître les noms, car quasiment aucun producteur n'inscrit « Beaujolais » sur l'étiquette, craignant la comparaison défavorable. Le défi pour beaucoup est donc de savoir que Saint-Amour, par exemple, est l'un des crus de la région. Cet article se penche plus particulièrement sur **Morgon**.

MORGON — LE CRU PUISSANT ET DE GARDE DU BEAUJOLAIS

Morgon est l'un des crus les plus marquants et les plus respectés du Beaujolais. Il est considéré localement — avec Moulin-à-Vent — parmi les appellations les plus sérieuses et les plus aptes au vieillissement. Situé dans la partie nord du Beaujolais, le paysage y est plus vallonné et les sols se distinguent nettement de ceux du sud de la région. Morgon joue un rôle central dans la renaissance de la réputation du Beaujolais.

Avec **1 090 hectares**, Morgon est l'un des plus grands crus du Beaujolais, dépassé seulement par Brouilly. La production annuelle atteint environ **6,2 millions de bouteilles**. Morgon abrite certains des producteurs les plus reconnus du Beaujolais, ce qui a contribué à le placer solidement dans le haut de la hiérarchie qualitative.

CHIFFRES CLÉS	MILLÉSIMES
Superficie : 1 090 hectares	2024 ★★★★★ ■ Bonne
Production : env. 6,2 millions de bouteilles/an	2023 ★★★★★ ■ Très bonne
Lieux-dits officiels : Côte du Py, Aux Charmes, Corcelette, Grands Cras, Douby, Aux Chênes, Javernière, Château Gaillard, Bellevue, Fontriante	2022 ★★★★★ Exceptionnelle
Export : 40 % — Japon, États-Unis, Royaume-Uni	2021 ★★★★★ ■ Très bonne
Domaines : 250 vigneron	2020 ★★★★★ ■ Très bonne
	2019 ★★★★★ Exceptionnelle
	2018 ★★★★★ Exceptionnelle
	2017 ★★★★★ ■ Très bonne
	2016 ★★★★★ ■ Bonne
	2015 ★★★★★ Exceptionnelle

SOL ET TERROIR

Ce qui distingue particulièrement Morgon des autres crus, c'est son sol. Le **schiste bleu** (souvent appelé *roches pourries*), le granite et le gravier dominant et confèrent aux vins une structure marquée et une minéralité prononcée. Cette composition contribue à des vins plus puissants et plus tanniques que dans beaucoup d'autres crus du Beaujolais, et qui, avec l'âge, développent des caractères plus complexes, presque bourguignons.

STYLE ET PROFIL AROMATIQUE

Les vins de Morgon sont réputés pour leur **profondeur et leur concentration**. Là où beaucoup de vins du Beaujolais évoquent légèreté et fruit immédiat, Morgon offre souvent des notes de fruits noirs plus sombres, plus de structure et un profil tannique affirmé. Cette combinaison a contribué à cimenter la réputation de Morgon comme l'un des crus les plus « bourguignons » du Beaujolais.

Morgon est aussi l'une des appellations les plus aptes au vieillissement de la région. Les meilleurs vins peuvent évoluer positivement sur de nombreuses années, perdant progressivement leur fruit primaire pour développer des arômes plus complexes. Ce phénomène est localement désigné sous le terme de « **morgonnage** » — une évolution vers des expressions plus profondes, terreuses et structurées.

CÔTE DU PY — LE FLEURON DE MORGON

Parmi les lieux-dits de Morgon, **Côte du Py** occupe une place tout à fait particulière. Reconnu internationalement, il est considéré parmi les meilleurs terroirs du Beaujolais. Plusieurs producteurs s'en partagent la propriété, et ses vins sont réputés pour leur qualité exceptionnelle, leur concentration et leur potentiel de garde. Côte du Py est souvent cité comme candidat potentiel à un futur statut de **grand cru**, si une véritable classification venait à être mise en place au Beaujolais. Aux Charmes, Corcelette et Grands Cras gagnent également en reconnaissance.

MORGON AUJOURD'HUI

Aujourd'hui, Morgon incarne la renaissance qualitative du Beaujolais. La combinaison de producteurs dévoués, d'un terroir d'exception et de prix encore attractifs en fait un cru particulièrement intéressant pour les amateurs de vins de caractère, avec personnalité et potentiel de garde. Morgon représente le Beaujolais à son meilleur — loin du stéréotype du Nouveau, et plus proche de son rôle historique en tant que l'une des grandes régions viticoles de France.

Dégustation de 33 Morgon

Dégusté par Donnie Reinwald, Toke Fiedler Terkildsen et Thomas Rydberg

★★★★★ REMARQUABLES (92–94 pts)

◆ Bon achat

Domaine Des Nugues — Morgon 2023

WineAdvisor | 189 DKK

Belles notes de fraises au nez. Juteux, légèrement épicé avec de beaux fruits rouges en bouche. Le bois se perçoit mais reste bien maîtrisé. Belle longueur. Alc. : 13,5%

93

