



Origine

Dès la fin du X^{ème} siècle on trouve trace de la vigne à Morgon. Un acte daté de 956 authentifie la vente par le sire de Beaujeu d'une vigne à un vassal. Morgon, c'est l'un des dix crus du Beaujolais. Il se situe sur les coteaux ouest de la Saône, au cœur des crus, dans la partie nord de la région viticole (à 50 km au nord de Lyon, 25 km au nord de Villefranche, 25 km au sud de Mâcon) et s'étend sur 1 100 ha.

Cépages

Gamay noir à jus blanc

Terroir

Issu d'un terroir particulier constitué de roches décomposées et de schistes friables, Morgon se répartit en 6 climats bien distincts : Les Micouds, Corcelette, Douby, Les Grands Cras, Les Charmes et le plus célèbre «Côte du Py». Le sol est constitué de roches cristallines friables, plus ou moins désagrégées, contenant donc plus ou moins d'argile. Ce qu'on appelle la «roche pourrie» ou «morgon» est leur altération très avancée. Le mont de Py, qui culmine à 352m, offre sur ses coteaux les meilleurs terroirs : un composé de minces couches de roches volcaniques et schisteuses riches en manganèse et gorgé de fer.

La vigne et le sol

Sol : très profond et très drainant, aux conditions idéales pour le Gamay quelles que soient les conditions climatiques.

Âge des vignes : entre 30 et 45 ans

Rendement : 40 à 50 hl / Ha

Parcelles : Sélection rigoureuse de 2 parcelles d'environ 8 000m², orientées Ouest, Sud-Ouest et inclinées à 30%.

Les raisins reçoivent ainsi le soleil différemment des autres terroirs. Les vignes taillées en gobelet (2/3), sont plus tardives et offrent plus de complexité. Les vignes taillées en cordon (1/3), ont une maturité plus précoce. Une partie est enherbée, ce qui offre une qualité de raisin plus concentrée, mais nécessite plus de travail au niveau de la macération.