



## Origine

Dès la fin du X<sup>ème</sup> 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.

Situé sur un plateau orienté au sud et qui domine le village pittoresque de Villé-Morgon, le vignoble « Les Charmes » est le terroir le plus distingué des dix crus du Beaujolais. Situé entre 300 et 450 m d'altitude sur des arènes granitiques, il donne des vins très parfumés et ronds.

## La vigne et le sol

Âge des vignes : entre 60 et 100 ans

Rendement : 40 hl / Ha Parcelles : 8 000m<sup>2</sup> sélectionnés rigoureusement sur la propriété du vigneron partenaire. Les vignes sont orientées Sud, Sud Ouest.

Les vignes, taillées en gobelet, sont enherbées depuis 5 ans, ce qui réduit la croissance de la vigne et offre une meilleure concentration du raisin. Les vignes sont travaillées en lutte raisonnée, voire intégrée.