



Jean-Marc Burgaud - Les vignes de Lantignié



Domaine	Jean-Marc Burgaud
Pays et région d'origine	France - Beaujolais
Dénomination	AOP Beaujolais Villages



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Les vignes de Lantignié
Millésime	2022
Cépages	100% Gamay Noir
Élevage	8 mois d'élevage en cuve
Prix	13,00 € 12,60 € pour les recommandés

Histoire du Domaine

Le Domaine est un des plus réputés de Morgon. Il a été créé en 1989 par Jean-Marc qui continue à le faire grandir. L'exploitation compte aujourd'hui 17 hectares dans trois appellations : Beaujolais villages, Régnié et Morgon. Le travail de la vigne suit le rythme des saisons, de manière raisonnée, et la vinification est traditionnelle. Jean-Marc Burgaud connaît parfaitement ses terroirs, et les travaille pour obtenir les plus beaux raisins possibles. De cette harmonie, le Domaine Jean-Marc Burgaud peut faire naître de grandes bouteilles du Beaujolais, particulièrement intéressantes dans l'appellation Morgon (telle cuvée Saint-James qui est également un vrai délice).

Caractéristiques du vin

Le Beaujolais Village de l'exploitation provient de Lantigné, au Château de Thulon, village réputé pour ses coteaux et ses terrains granitiques. Il est caractérisé par sa robe rouge vif et ses parfums frais et fruités. C'est très frais et d'une gourmandise sans égal. Un vin « glouglou » comme dirait Yves après son 4^{ème} verre...

Consommation et garde

Vin à boire assez vite pour profiter du fruit intense et plaisant mais vous pourrez le garder jusqu'en 2025.

Température de consommation idéale: 14-17°C

Accord Mets vin:

Vin qui sera merveilleux avec de belles charcuteries voire aussi avec une fondue au fromage. A ce sujet, n'hésitez pas à consulter la recette d'Yves (partagée sur la fiche 482) qui est impeccable!

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le vin issu de vignes "franches de pied" (Partie II)

Il est relativement rare d'avoir l'occasion de comparer des vins issus de vignes greffées et de vignes non greffées (ou franches de pied). Aucun de nous deux ne l'avons déjà fait d'ailleurs (du moins à notre bon souvenir...). D'abord parce qu'il n'y en a que quelques hectares en France. Ensuite il faudrait idéalement que les vins soient issus de parcelles identiques. Enfin, les vins francs de pied sont généralement produits par des vignes en général très jeunes (autour de 10/20 ans) et pouvant souffrir de la comparaison avec les vins d'un même domaine provenant de vignes à maturité (plus de 30 ans au moins). Mais grâce en particulier à de nombreux vigneron de La Loire, on peut se faire une bonne idée du goût de ces vins. Et plusieurs dégustations ont mis en évidence leurs particularités.

Ceux qui ont eu accès à ces dégustations sont assez formels : les vins francs de pieds sont vraiment différents, en particulier par leurs sensations tactiles en bouche, et la plupart des dégustateurs les trouvent meilleurs. Dans la plupart des commentaires on retrouve des mots comme « soyeux de texture », « harmonie », fraîcheur », « grand équilibre » et les dégustateurs mentionnent souvent un contact très direct avec le vin, une sorte d'évidence qui donne irrésistiblement envie de le boire : « il coule tout seul. » La plupart décrivent des arômes plus fins, plus « en dentelle », délicats, jamais trop exubérants. Globalement on a une impression que les raisins sont plus mûrs, pas plus puissants, mais d'une maturité plus profonde, plus totale. Et cela quel que soit le cépage. Les vignerons insistent sur le rôle "filtre" que joue le porte-greffe, en particulier par la cicatrice que laisse inévitablement la greffe elle-même sur la plante. Et ils notent au passage, que la plupart des greffes modernes, mécanisées, ont malheureusement largement contribué à augmenter cet effet filtre en provoquant des "soudures" de mauvaise qualité. La vigne greffée est également dépendante des apports que veut bien puiser le porte-greffe dans le sol. Et ce dernier est par nature programmé à ne choisir ces éléments qu'en fonction de sa propre physiologie, et non pas selon les besoins de la vigne greffée. Ce qui n'est évidemment pas le cas pour une vigne non greffée...

Ce mariage forcé impacte forcément l'équilibre physico-chimique et donc la qualité, la vigueur et la longévité de la vigne greffée. Dans certains cas cela peut très bien fonctionner, mais parfois les choses se passeront moins bien...

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be