my winebox

Château Gaillard - Clos de Mez

Domaine	Château Gaillard
Pays et région d'origine	France - Beaujolais
Dénomination	Morgon

Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Clos de Mez
Millésime	2020
Cépages	Gamay Noir à jus blanc
Elevage	Elevage en cuves béton et vieux fûts (50-50) durant 21 mois
Prix	22,60 € **21,60 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Fascinée par la terre, Marie-Elodie Zighera-Confuron décide à 15 ans de quitter la vie urbaine et de reprendre l'histoire du Domaine là où ses aïeuls l'avaient laissée. Le Clos de MEZ issu d'une propriété familiale exploitée durant 4 générations par des femmes, couvre aujourd'hui 5.30 hectares, dont deux crus : Morgon et Fleurie. Armée de diplômes, la dégustation d'un Fleurie 1976 et d'un Morgon 1911 achèvent de la convaincre du potentiel des terroirs du Beaujolais. Très très belle découverte d'un domaine confidentiel dont nous allons entendre bientôt beaucoup parlé!

Caractéristiques du vin

La robe est d'un beau grenat. Le nez est délicatement boisé, épicé et floral. En bouche nous retrouvons une belle suavité, des tanins souples qui offrent de la persistance à ce vin. Une très très belle quille et vous avez de la chance car la production est de 2500 bouteilles. Franchement, on a été bleufé dès la première gorgée. Assurément grand vin encore en devenir!

Consommation et garde

A carafer 40 minutes avant de le déguster. Buvez-le avant 2030.

Température de consommation idéale: 14-16°C

Accord Mets vin:
Ce Morgon avec une bouche superbe accompagne à merveille une côte de veau aux herbes fraîches, qui met en valeur ses tanins souples et ses arômes légèrement boisés. Pour une option plus rustique, associez-le à une terrine de gibier maison. Enfin, il s'accorde également avec une poêlée de légumes d'automne. Yves et moi sommes juste tombés amoureux de ce vin.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le rôle des grandes maisons de Champagne

Les maisons de champagne, tel Laurent Perrier, Veuve-Cliquot, Pommery,... sont au cœur de l'industrie du vin effervescent, incarnant le prestige, le luxe et le savoir-faire séculaire. En 2023, elles ont expédié 216,7 millions de bouteilles, soit plus des deux tiers des 299 millions produites dans la région de Champagne, un terroir exceptionnel de 34 200 hectares répartis sur 319 communes. Avec un chiffre d'affaires global de 6,4 milliards d'euros, dont 5 milliards générés par les maisons, elles dominent largement le secteur, notamment à l'exportation, où elles réalisent 86 % des expéditions et 90 % des revenus liés. Les États-Unis se positionnent comme leur premier marché international, absorbant 26,9 millions de bouteilles suivis par le Royaume-Uni et le Japon.

Les maisons de champagne se distinguent nettement des vignerons indépendants par leur envergure, leur rôle et leurs stratégies. Là où les vignerons, souvent propriétaires-récoltants, se concentrent sur une production artisanale et limitée, les maisons travaillent à grande échelle, s'approvisionnant auprès de milliers de vignerons pour garantir la constance et le volume de leurs cuvées. Cela leur permet de développer des marques mondiales et d'investir massivement dans le marketing, les partenariats prestigieux et l'innovation. En revanche, les vignerons indépendants séduisent par leur ancrage local et leur capacité à produire des champagnes singuliers, souvent en petites quantités, mettant en avant la diversité de leurs terroirs. Cette complémentarité enrichit le paysage champenois, où authenticité et excellence coexistent.

Même en période de baisse des ventes, les grandes maisons maintiennent leur rentabilité en augmentant le prix de leurs bouteilles, une stratégie qui reflète leur position de force et la fidélité de leur clientèle. Au-delà de leur rôle économique, elles incarnent un art de vivre, associant patrimoine et innovation pour faire du champagne non seulement un produit de luxe, mais aussi un ambassadeur culturel de la France dans le monde entier.

Il va de soi que, s'agissant de Mywinebox, bien que nous reconnaissions le rôle primordial de ces grandes maisons pour l'ensemble de la région, nous privilégions toujours le travail des petites structures. Ces dernières permettent de révéler toute la richesse et la diversité des terroirs, ainsi que les spécificités des conditions climatiques, plutôt qu'un goût standardisé, comparable à celui d'un "Big Mac".

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