



MORGON



MILLESIME 2013

Note : 89/100 Neal Martin - eRobertParker.com - 29 Juin. 2015

MILLESIME 2011

« Très coloré, boisé bien maîtrisé, générosité, belle intensité, volume sérieux et grande générosité.

Note : 16/20 Le Guide Bettane + Desseuve des vins de France - 2014

« * La maison Chanson est installée à Beaune en Côte-d'Or. Elle voit deux de ses cuvées beaujolaises—qu'elle propose donc avec son statut de négociant—notée une étoile : ce Morgon; bouquet plus floral et fruité, palais épicée et gourmand pour le Fleurie. Tous deux sont encore jeunes et ont besoin de trois ou quatre ans de garde. » Le Guide Hachette des Vins 2014

"Arômes profonds de fruits noirs sur des notes de clous de girofle, de coriandre et de poivre noir. Élégance soyeuse sur une acidité fraîche et agréable, un fruit encore vert et des tannins fins. Un Gamay plein de noblesse, tout en puissance, en finesse sur une belle persistance. Bon potentiel. "

Note : 16.5/20 Vinum – Juin. 2013

"Très primaire, profond et sur un beau jus avec un point de poire. On note une belle présence tannique et un beau côté charnu avec une belle profondeur et une fin de bouche robuste. A partir 2014/2015."

Note : 14.5/20 Sarah Marsh - Dec. 2012

MILLESIME 2010

"La maison sait choisir ses beaujolais, et ce morgon au nez puissant et dégagé de cerise, sans la moindre rusticité de tanin, saura bien vieillir."

Note : 15.5/20 Le Guide Bettane + Dessauve des vins de France - 2013

"Ce vin a été élevé en fût. Des notes d'épices sur des arômes de quetsches. Une bonne attaque suivie par une belle présence tannique. Ce vin a besoin de gagner en rondeur mais il possède un beau jus tout en fraîcheur. A partir de 2013." Sarah Marsh - Burgundy Briefing – Nov. 2011

MILLESIME 2009

"Depuis son rachat en 1999 par le Champagne Bollinger. la maison Chanson s'est recentrée sur son domaine de Côte-d'Or (45 ha) appliquant des méthodes exigeantes (vinifications en rafles entières). Elle prouve avec « ce coup de cœur » que ce savoir-faire bénéficie aussi aux vins du Beaujolais qu'elle travaille avec sa casquette de négociant. La robe de ce Morgon est d'un rouge très foncé. Le nez séduit d'entrée par ses notes de Framboise et de mure d'une rare intensité, à la hauteur du millésime. La bouche poursuit ce numéro de charme en déployant un beau volume, des tanins mûrs au point d'en sembler sucrés, et une finale longue et soyeuse. Ce vin sera à son apogée dans quatre ans; il se dégustera sur un tournedos ou sur une viande en sauce". Le Guide de Hachette des Vins 2012 - ** coup de cœur

MILLESIME 2007

« Cette ancienne maison de négoce beunoise a sélectionné un vin expressif qui mêle notes fruitées et nuances de réglisse. L'attaque franche met en valeur une chair équilibrée, aux tanins puissants et souples, imprégnée d'arômes bien développés de petits fruits à noyau. D'une bonne longueur, ce 2007 classique (il « morgonne », écrit un dégustateur) et sans défaut pourra être servi pendant les trois prochaines années avec du gibier. » Le Guide Hachette Des Vins - 2010

MILLESIME 2006

« Franc, robuste, impeccablement constitué et équilibré pour l'année, confirme la maîtrise de ce négociant dans l'assemblage de ses cuvées de cru du Beaujolais, et en tout cas le vin a plus de style que chez beaucoup de producteurs locaux. »

Note: 15/20 Le Grand Guide des Vins de France Bettane + Desseuve - 2009

MILLESIME 2005

« Spécialité de la maison, voici un excellent Morgon d'assemblage de charme de Côte de Py, charnu, coloré, fermement ancré dans son terroir ! » Le Grand Guide des Vins de France Bettane + Desseauve - 2008

« Une grande puissance tannique qui pourra lui permettre de vieillir. Vinifié comme un grand bourgogne, il en aura la race si on lui accorde quelques années de vieillissement. » Bettane + Desseauve TAST PRO – Nov. 2006

MILLESIME 1911

"Les vins vinifiés classiquement, blancs et rouges, ont une capacité variable au vieillissement. Déguster des flacons du XIXe siècle est un évènement rare car il n'en reste plus beaucoup, mais l'expérience est régulièrement proposée à Bordeaux ou en Bourgogne. Des régions moins médiatisées peuvent s'illustrer à cette occasion, comme nous l'a rappelé ce morgon 1911 de la maison Chanson Père et Fils, dégusté à la fin des années 2000, et qui resplendissait de mille parfums dans le verre." Les Echos - Série Limitée – Nov. 2011