

Morgon 23

Lieu-dit "Bellevue"

Domaine Jonathan Pey – Propriétaire-Viticulteur à Morgon
Appellation Morgon Protégée

ORIGINE

- **Domaine** : 1,2 hectares situé à Morgon.
- **Production** : Cultivé, vinifié, élevé et mis en bouteille au domaine par Jonathan Pey. Agriculture biologique certifiée 2026.
- **Terroir** : Situé à 400 mètres d'altitude sur le célèbre lieu-dit « Bellevue ».
- **Vignes** : Plantées en 1954, ces vieilles vignes de plus de 70 ans luttent dans un sol de granit rose érodé, aride et peu fertile.
- **Configuration** : Plantation à haute densité (10 400 pieds/hectare) sur une pente légère.

SAVOIR FAIRE

Le Vignoble :

- Gamay issu de vieilles vignes en agriculture biologique certifiée.
- Zéro herbicide ou pesticide toxique ; intégration de plusieurs pratiques biodynamiques.
- Culture sèche (non irriguée), taille manuelle en gobelet, vendanges manuelles.
- La couverture inter-rangs comprend trois types de trèfles pour améliorer le sol et limiter l'érosion.
- Labour à cheval pour réduire l'empreinte carbone et créer un paillis naturel.
- Installation de nichoirs à chauves-souris et d'hôtels à insectes pour favoriser la biodiversité.
- Très faible rendement en 2023 : 30 HL/HA.

La Cave :

- Vendanges manuelles en caissettes de 20 kg ; 70 % éraflé, 30 % en grappes entières.
- Vinification naturelle et douce avec un minimum d'intervention. « Vin Vivant », seulement 241 caisses.
- Entrée en cuve béton traditionnelle par gravité.
- Levures indigènes, fermentation à 23 °C pendant 14 jours avec pigeages quotidiens.
- Pressurage doux (< 1 bar), débourbage et élevage de 10 mois en cuve (8 % en fûts de chêne français).
- Mis en bouteille au domaine le 29/06/2024 : 2 892 bouteilles.

CONDITIONNEMENT

- Bouteille en verre recyclé allégé (530 grammes).
- Bouchon en liège naturel certifié FSC (séquestration positive du carbone).
- Aucune capsule de cire (qui n'est pas de la cire mais du plastique toxique). Aucune capsule en étain ou en aluminium en raison de leur empreinte écologique désastreuse.
- Emballage zéro plastique.
- Étiquette et carton recyclés et biodégradables.

DÉGUSTATION

Ce vin rouge étant issu d'une vinification naturelle et peu interventionniste, un léger dépôt naturel et inoffensif peut apparaître. D'une robe rubis profond et intensément aromatique, ce Gamay de vieilles vignes, velouté et élégant, possède une belle tension minérale et un potentiel de garde allant jusqu'à 10 ans.

Service : Servir légèrement frais à 14 °C.

Accords : Fromages, viandes rôties, saveurs umami.



Alcool : 13,5%	pH: 3,47
Glucose : 0,9 g/litre (sec)	
Soufre : 24 mg/litre (très faible)	
Calories : 83 kcal/100 mL	
Production : 2 892 bouteilles (241 caisses)	

Domaine Jonathan Pey
www.DomaineJonathanPey.com

