

Grégoire Hoppenot Morgon Corcelette 2022 magnum

Fleurie - Beaujolais

100% Gamay, 100%
Beaujolais

Une **viticulture** la plus
naturelle possible

le cru le plus célèbre du
Beaujolais, sur la parcelle
la plus réputée, par un
jeune vigneron de plus en
plus recherché ! What
else ?

Elu **vigneron de
l'année 2021** par
la RVF.



**Petit +
Le format accueillant du
magnum**

LE VIN

. Une magnifique parcelle à très forte pente (jusqu'à plus de 30 %) de 0,70 ha, bordée en son contrebas par un bosquet apportant une belle fraîcheur.

. La parcelle est un vrai mur, très caillouteux, le travail y est épique. Le sol est recouvert de morceaux de granites, très peu profond. La roche mère granitique affleure à de nombreux endroits

. Une orientation Sud à Sud-Ouest de 370 à 400 m d'altitude. Les vignes sont conduite en gobelets plantés à haute densité (10 000 cep/hectare). Elles sont agées de 20 à 30 ans.

. Vinification en grappes entières.

DEGUSTATION

. Ce Morgon Corcelette 2022 s'avère déjà harmonieux et fort appréciable, sur des notes de baies rouges, prune, épices doux sur une texture soyeuse et fine.

. La vinification grappes entières (avec les rafles), donne un coté un peu plus variétal (touches herbacées en bouche) et mineral (plus tendu, un peu fumé), ce qui rajoute une "seconde couche" à la complexité en bouche.

. Tâchez de la boire un peu frais dans sa jeunesse, un peu plus chambré avec l'âge, quand il "morgonne".

. Profitez de ce beau flacon encore jeune mais qui saura vieillir admirablement !

EN CAVE

. Vinification : macération de 12-15 jours en grappes entières effectuée en cuve béton de 60 Hl. Maintien des températures sous 30°C. Cuve grillée afin d'immerger le chapeau pendant l'ensemble des macérations. Délestage en fin de macération pour prolonger les fermentations.

Vinification en levure indigène, sans SO₂. Léger sulfitage après la fermentation malolactique.

Élevage : 8 mois en cuve et pièces bourguignonnes de 4-5 vins (10%).

ACCORDS

. Incontestablement un vin de plaisir. Le Morgon est l'un des crus les plus célèbre du Beaujolais, Celui sans doute le plus associé aux spécialités locales.

. Vous pouvez donc vous lancer dans un menu du terroir, oeufs meurettes, jambon persillé, coq au vin, il existe des recettes pour tous les goûts. Personnellement j'adore les vins du coin accompagné d'un saucisson de Lyon pistaché, que vous aurez faire cuire dans un bouillon bien odorant. Accompagné de lentilles, une moutarde violette (plus en phase avec le fruité du vin), c'est topissime. Et Comme c'est un magnum, prévoyez plusieurs saucisson, ou rajoutez un jarret !

Grégoire Hoppenot, le domaine

J'arpente le Beaujolais depuis de nombreuses années et mon passé de négociant m'a amené à me rendre compte de l'importance fondamentale des grands terroirs pour faire de grands vins.

Les professionnels de l'immobilier aiment dire que seul l'emplacement compte pour déterminer la valeur d'un bien. Pour un vin c'est pareil, l'origine est fondamentale.

Aujourd'hui vigneron, j'ai l'immense chance de travailler des origines exceptionnelles. Je remercie les vignerons qui m'ont précédé sur ces vignes de les avoir choyées depuis des dizaines d'années, elles me le rendent aujourd'hui. Mon travail consiste à retransmettre la plus pure expression de chaque origine, sans fard, en respectant les qualités et limites de chaque millésime. Ce travail est dur, rigoureux, complexe, mais le plaisir est immense de travailler dans un cadre magnifique."



Le fleurie Les Moriers de Grégoire Hoppenot dévoile une dimension "terroir" incroyable.

M.-E. Brouet

LA DÉCOUVERTE DE L'ANNÉE
GRÉGOIRE HOPPENOT,
en Beaujolais

Futur grand à Fleurie

Avant de signer ses premiers vins en 2018, Grégoire Hoppenot, 38 ans, a acquis une solide expérience en dirigeant la cave des Vignerons de Bel Air à Belleville puis, pendant deux ans, la maison Trénel. Enfin, pour la vendange 2017, il est au domaine du Vissoux aux côtés de Pierre-Marie Chermette. Son domaine s'étend principalement sur le cru Fleurie avec 9 hectares et une très belle représentativité de terroirs : Les Moriers, Les Garants, Poncié, La Roilette, Les Roches. Rien que ça. La parcelle de Morgon se situe sur Bellevue (terroir de Corcelette).

Dès le millésime 2018, Grégoire Hoppenot a parfaitement géré la maturité de ses vins, sans tomber dans le piège du confit. Ici, l'empreinte graphite des sols est un formidable exhausteur de fraîcheur. Les fermentations sont faites avec des levures indigènes et les vinifications pratiquées avec une vendange entière. Les élevages sont posés, dans des foudres et demi-muids. Parmi ses fleuries, Les Moriers dévoile une dimension "terroir" incroyable et semble apte à bien vieillir. Le Clos de l'Amandier a livré des 2018 et 2019 d'une belle gourmandise et d'une grande buvabilité. Origines 2019 affiche un esprit très bourguignon avec ses nuances de griotte. Ça pousse ! ● **Olivier Poussier**

Les Roches, 69820 Fleurie - domainehoppenot.com