

L'histoire du Domaine



Depuis 1850, la maison familiale du Château des Moriers est passée de la famille Germain à la famille Jocteur Monrozier, par une femme, Marguerite-Marie. Depuis quelques années, ce sont ses enfants - la fratrie Michel, Gilles et Catherine, qui ont repris les rênes. Cette transition fait que le Domaine Monrozier est depuis 2007 devenu le château des Moriers. C'est la marque de la dernière génération qui pousse à cette révolution et ajoute au vin un zeste de modernité et de complexité.

Les 8,75 hectares de Gamay sont à plus de 80% en vieille vigne. Ils ont été cultivés avec amour par des générations de vigneronnes et l'œil avisé de la famille sur la production.

Aujourd'hui Gilles Monrozier est dans la vigne et à Paris où il développe la vente. Il a repris le tracteur et le sécateur, accompagné de Jean-Claude Montangeron, vigneron de confiance et caviste, qui depuis plus de 20 ans participe à la transmission du savoir-faire.

Miss Vicky Wine, produit de la dernière génération, est la fille aînée de Gilles. Elle organise des événements autour du vin à Paris, Lyon, Londres et Madrid. Du Beaujolais au Bordelais en passant par les vins étrangers, c'est une image décomplexée et décomplexée du vin qu'elle vous transmet.

En Juin 2010, le Fleurie 2007 Miss Vicky Wine débarque sur Les Mois du Vin et aux Etats-Unis pour une grande première. Affaire à suivre sur www.missvickywine.com. Cheers!



Caractéristiques du domaine



Les vignes :

Le domaine est planté avec plus de 80% de vieilles vignes qui se partagent entre coteaux et plaines et apportent ainsi de la complexité aux différents vins.

Le Fleurie coule à flot sur les 8 hectares qui encerclent le château tandis que les 0,75 hectares de Moulin-à-Vent, de l'autre côté du ruisseau, se rapprochent du monument historique. On veille à la beauté de la grappe et à la conservation des arômes qui apporteront fleur et fruit.

Sur les terres de Fleurie et du Moulin-à-Vent, les vignes du château des Moriers font partie du micro-climat du même nom : Les Moriers. Plantées sur du granite rose pour le Fleurie et du grès infiltré de filon de manganèse pour le Moulin-à-Vent, il permet aux ceps de Gamay de donner un faible rendement qui apportera le meilleur du raisin. Contrairement aux sols bourguignons sur lequel le Gamay fut planté dans le passé, les terres du Beaujolais permettent une expression optimale de ce cépage.



La taille en gobelet :

Afin de respecter la tradition beaujolaise, la taille des vignes est courte, en gobelets. Cette méthode demande une attention particulière pour chaque pied dont les sarments sont accrochés ensemble à la fin du printemps. Ils sont quatre hommes et femmes l'hiver à se partager le travail et parfois un peu plus pour des week-ends animés au coin du feu ou dans les rangs.

Vinification :

Le mode de vinification est semi-carbonique. C'est le mode traditionnel dans la région, avec des cuvaisons d'environ 10 jours en grappes entières. Les cuves sont



grillagées pour maintenir le raisin dans son jus.

Depuis 2006, le domaine se modernise, avec l'achat annuel de nouveau tonneaux pour faire vieillir les vins. Le Fleurie sera élevé en cuve et en fûts anciens tandis que le Moulin-à-Vent, plus robuste, profitera des fûts neufs qu'il supportera très bien.

La petite quantité du Moulin-à-Vent proportionnellement au Fleurie le rend rare et lui donne toute notre attention en cave. Son vieillissement se fait pendant 9 mois en pièce de 400 litres neuves provenant des chênes de la tonnellerie Dargaud & Jaegle : Une grande maison de tonneaux à quelques kilomètres seulement et qui approvisionne le monde entier. Cette proximité permet un rapport privilégié entre le concepteur et le producteur et un alliage parfait avec les vins du château.



Fleurie 2007 de Miss Vicky Wine

Le premier vin de Miss Vicky Wine met à l'honneur le Fleurie familial. Charmant, charmeur, c'est son côté féminin qui vous convaincra. Le Fleurie est un vin élégant mais décomplexé, qui se boit entre amis ou à la chandelle. Classe et effronté, il séduira les palais sensibles à la douceur d'une peau bronzée et au plaisir des jupes d'été. Miss Vicky Wine le boit aussi en hiver, sur la soupe ou sous la couette. Cheers !

Le vin - Dégustation

Ceil : Un beau vin rouge lumineux avec des touches un peu sombres, signes du Gamay.

Nez : Un beau nez franc sur le fruit (pêches et cassis) avec beaucoup de fraîcheur et des pointes épicées et florales (Iris et violette).

Bouche : C'est un vin rond et suave empreint d'une grande finesse. Souple et bien structuré avec des tannins fondus, soyeux. Un goût gourmand, frais, et une persistance aromatique basée sur le fruit et les fleurs. C'est très agréable.



Carte d'identité

Millésime : 2007

Appellation : Fleurie

Cépage : 100% Gamay noir à jus blanc

Temps de garde optimum : A boire dès maintenant mais se gardera facilement 3 à 4 ans.

Les accords gourmands

Fromages de chèvres frais, grillades charcuteries, salades.

Fleurie 2006 du Château des Moriers

On peut raconter beaucoup de choses sur un vin. En ce qui concerne le Fleurie on le nomme élégant, raffiné et... fleurie. C'est un peu comme une jolie femme, légère mais avec du caractère et de la tenue.

Le vin - Dégustation

Ceil : Robe jeune aux reflets grenat et violette.

Nez : Fruité évoquant après agitation la finesse de la violette et de la pivoine.

Bouche : Ample et ronde, la bouche aux tanins soyeux est imprégnée d'arômes fruités qui persistent longtemps. La structure équilibrée de ce Fleurie lui permettra de se laisser apprécier pendant 3 ou 4 ans.



Carte d'identité

Millésime : 2006

Appellation : Fleurie

Cépage : 100% Gamay noir à jus blanc

Temps de garde optimum : A boire dès maintenant mais se gardera facilement 3 à 4 ans.

Les accords gourmands

Il se consomme à des températures variant entre 13° et 15°C et outre les volailles et viandes blanches, il accompagne fort bien le gigot à la beaujolaise, un agneau à la crème d'ail.

Moulin-à-Vent 2007 du Château des Moriers

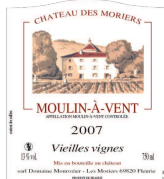
Depuis 2006, au château des Moriers, cette cuvée est vieillie en pièce de 400L de beau chêne français parmi lesquels quelques-uns de la légendaire forêt de Tronçet. Cela permet au vin de renforcer sa structure masculine innée, plus tannique que dans d'autres coins du Beaujolais. Sa force de caractère le rapproche parfois de certains Bourgogne et en fait un bon vin de repas que vous pourrez faire vieillir en cave.

Le vin - Dégustation

Ceil : Grenat cerise.

Nez : De la fraîcheur et du fruit rouge.

Bouche : Tannique mais sans astringence. Veloutée et gourmande à l'image d'un bon bourgogne. Un bel équilibre (servi un peu frais), porté par une acidité mûre, parfaitement intégrée. Ce vin est rafraichissant. La longueur et la complexité ne sont certes pas les caractéristiques premières de ce vin mais malgré sa relative jeunesse, il est d'ores et déjà un excellent compagnon de table.



Carte d'identité

Millésime : 2008

Appellation : Beaujolais-village

Cépage : 100% Gamay noir à jus blanc

Temps de garde optimum : A boire dans les 2 à 3 ans

Les accords gourmands

Vous l'appréciez sur des viandes grillées ou en sauce et il accompagnera parfaitement vos barbecues d'été.