MEE GODARD - PASSERELLE 577 2022 - Morgon

75 cl Rouge Beaujolais AOC Morgon Côte du Py



La note by Christian Walter

96+/100

Œnologue de formation mais sans histoire vigneronne, Mee réalise son rêve en reprenant seule en février 2013 les parcelles d'un vigneron sans suite. Son domaine de poche est composé de très vieilles vignes dans les meilleurs terroirs de Morgon (Corcelette, Grand Cras, Côte du Py). Mee Godard interprète à merveille le terroir de la Côte du Py. Entre précision et envoûtement, cette superbe cuvée nous conquiert par son expression mûre et fraîche et sa finale éclatante. Passerelle dénote de la gamme : sa maturité, haute mais juste, le bois précieux et les fruits à noyau suggèrent le Rhône. La bouche offre à la fois une belle maturité de fruits et un élan minéral saisissant.

Côte du Py 2020 : Superbe bouteille ! Ce lieu-dit a un interprète de qualité, qui associe magnifiquement précision et envoûtement. Nous sommes séduits par son expression, à la fois mûre et fraîche, suivie de la tombée de fruits noirs, la mine de crayon et le bois précieux. La finale éclatante annonce la grande garde à venir. (RVF, millésime 2020, noté 94/100)

Le domaine Mee Godard est noté 2*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux et incontournable). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Mee Godard (Morgon)

Le vin

Cette cuvée est une sélection parcellaire et provient de la parcelle située sur le lieu-dit de la Côte du Py (1ha). Une micro-vinification est faite sur une partie sélectionnée au moment des vendanges (plus beaux raisins) pour avoir environ 6hl et le reste de la parcelle est vinifiée en cuve ciment. L'assemblage s'effectue à la fin de l'élevage.

Un vin d'une grande réserve. Le nez distille timidement des arômes de fruits noirs et de fleurs bleues. Bouche profonde, délicate, à la puissance diffuse avec une grande sapidité. Les tanins poudrés sont très longs. Une garde d'au moins vingt ans l'attend. (RVF, millésime 2019, noté 96/100)

Son fruit scintille : petites baies, épices et violette. Une jolie fraîcheur souligne ce vin. La bouche est de

belle envergure avec une charpente serrée, sans dureté. Tonique et gourmand, il est bâti pour la garde. (RVF, millésime 2016, noté 96/100)

La presse spécialisée en parle

Œnologue de formation mais sans histoire vigneronne, Mee réalise son rêve en reprenant seule en février 2013 les parcelles d'un vigneron sans suite. Son domaine de poche est composé de très vieilles vignes dans les meilleurs terroirs de Morgon (Corcelette, Grand Cras, Côte du Py). Une cuvée de moulin-à-vent est venue enrichir la gamme en 2016. Avec ses vins libres, mais bien définis, Mee Godard monte en puissance ! On sent à la fois une maîtrise, mais aussi une sensibilité accrue, qui mène naturellement à la deuxième étoile.

Les vins : en entrée de gamme, le beaujolais-villages étonne par son sérieux et sa qualité. La bouche, puissante, mais sans excès, est à l'image du millésime 2020. Corcelette nous séduit par la spontanéité de son fruit et la complexité de ses parfums, entre fruits à noyau, framboise fraîche et bois fin. Il faut encore attendre un peu pour profiter au mieux de Grand Cras, à la bouche ample mais ponctuée par des tanins encore un peu vifs. Mee Godard interprète à merveille le terroir de la Côte du Py. Entre précision et envoûtement, cette superbe cuvée nous conquiert par son expression mûre et fraîche et sa finale éclatante. Une grande garde l'attend. Plus noble et aristocratique, Au Michelon présente un nez aux senteurs de fruits noirs, de terre humide et de pot-pourri. Il aura besoin de temps pour se révéler. Enfin, Passerelle dénote de la gamme : sa maturité, haute mais juste, le bois précieux et les fruits à noyau suggèrent le Rhône. La bouche offre à la fois une belle maturité de fruits et un élan minéral saisissant. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note RVF :** 96/100
- **Cépage :** 100% gamay
- **Terroir :** Sur le fabuleux terroir dit des "pierres bleues" exposé sud-est sur le lieu–dit de la Côte du Py. Vignes âgées de 79 ans avec une forte densité de plantation de 10 000 pieds/ha, une taille en gobelet, un enherbement partiel.
- **Vignoble :** Un travail sur le sol afin de le dynamiser. Un travail manuel important : ébourgeonnage, cisaillage et effeuillage. Vendange manuelle en caissettes.
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification :** La vendange est manuelle et transportée dans des caissettes de 35kg jusqu'à la cave où commence la phase de vinification après un tri strict. La vinification jusqu'à l'assemblage est effectuée en parcellaire. Vinification de 15-19 jours
- **Elevage :** La vinification et l'élevage est adaptée à chaque parcelle afin d'en respecter le terroir.
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2040
- **Alcool :** 14,0% vol.