

# Domaine de Zélicourt

Région Viticole du Beaujolais - Cru Morgon



## Les Clés du Domaine

Millésime 2009 : **Médaille d'or**  
Concours International du Gamay  
Lyon – Janvier 2012

**Le Domaine de Zélicourt**, propriété familiale depuis plusieurs générations compte onze d'hectares de vignes en production sur les meilleurs terrains du cru Morgon et notamment sur la fameuse colline du Py, célèbre à la fois par son terroir et par la qualité des vins qui en sont issus.

Les vendanges au Domaine sont effectuées à la main, dans le respect de la tradition beaujolaise. Il en est de même pour la vinification qui est conduite en grappes entières, après une sélection très rigoureuse.

La cuvaison (12 à 14 jours) permet d'obtenir un vin racé, structuré doté d'une grande typicité.

L'élevage en fûts de chêne dont la durée varie de 9 à 12 mois favorise un affinage du vin en assurant une oxydation ménagée au travers du bois.

Appellation : Morgon  
Cépage : Gamay

Elevage : Fûts de chêne  
Embouteillage : A la propriété

Commercialisation : Caveau de dégustation – Ventes France et Export  
Conditionnement : Bouteilles ou Magnums cirés  
Conservation : Vin de garde / de 5 à 20 ans selon les millésimes

Superficie	→	11 hectares
Age moyen vignes	→	45 ans
Densité de plantation	→	10 000 pieds / hectare
Rendement	→	50 hl / hectare
Production	→	40 000 bouteilles
Millésimes	→	2002 – 2004
	→	2009 – 2010 (à venir)

## Les Millésimes en cours de Commercialisation

**Le Morgon** est l'un des crus les plus connus du Beaujolais. Il s'étend sur près de 1200 hectares et doit sa spécificité à l'association de son cépage, le gamay noir à jus blanc, et de son terroir de schistes granitiques décomposés.

### **Millésime 2002 (un millésime de 10 ans d'âge pour se faire plaisir)**

Robe pourpre avec des reflets rubis.

Nez élégant avec des notes minérales et fruitées (cassis, mûre).

Bouche ample et longue – Tanins soyeux.

Potentiel de garde : vin à son apogée à boire avant fin 2013.

### **Millésime 2004**

Robe rubis

Nez friand – Arômes de fruits rouges – Notes poivrées.

Bouche souple et ronde.

Potentiel de garde : 2012-2015

### **Millésime 2009 - Or**

Robe rouge framboise.

Nez à dominante minérale avec des notes de fruits compotés et de pruneaux.

Bouche ample, complexe et soyeuse avec des arômes de fruits noirs et de fruits des bois.

Tanins fins et délicats avec une belle longueur en bouche.

Potentiel de garde : 2020

## Nous Contacter



Caveau de dégustation

### **Domaine de Zélicourt**

Le Brye

69910 Villié-Morgon

Tel : +33 (0) 474 042 270

Site : [domaine-de-zelicourt.fr](http://domaine-de-zelicourt.fr)

