



CHÂTEAU
GRANGE COCHARD
— VILLIÉ-MORGON —

Le Château Grange Cochard est un domaine viticole de 9.5ha sur l'appellation Morgon. C'est un domaine familial proche des valeurs du partage et du terroir.

La grande majorité de nos vignes ont plus de 40 ans, mais beaucoup poussent depuis près d'un siècle. Elles nous donnent de faibles rendements de petits raisins de haute qualité débordant de structure, de saveur et de tannins élégants.

PHILOSOPHIE

Notre philosophie est de permettre l'expression naturelle et les caractéristiques de notre terroir. Nous voulons faire des vins authentiques qui reflètent les forces de l'appellation Morgon, tout en respectant notre environnement unique et nos splendides vignes matures. Pour cette raison, nous avons commencé à convertir notre vignoble à la viticulture biologique. Cela signifie qu'à partir de 2023, nous serons capable de produire des vins certifiés bio sur 9,5 ha de notre superficie viticole.

Jusqu'à présent, nous avons également réintroduit un grand nombre d'approches utilisées autrefois et tombées en désuétude ces dernières années, et nous avons tiré parti des nouvelles technologies qui nous permettent de minimiser le stress des vignes.



VINS & VINIFICATION

Nos vins sont tous élaborés à partir de nos propres raisins, et de la vigne à la bouteille tout est fait par nous à quelques centaines de mètres autour du château. Le cépage pour les quatre cuvées est exclusivement du Gamay noir à jus blanc, la variété traditionnelle de la région, et toutes les cuvées sont en appellation Morgon.

Notre cave saine nous permet de travailler de la manière la plus naturelle possible. Nous comptons sur la fermentation spontanée des levures indigènes pour favoriser l'expression du terroir.



CHÂTEAU GRANGE COCHARD MORGON LES CHARMES – 2021

Cépage: 100% Gamay

Age moyen des vignes: 50 ans

Sol: Sablo-limoneux

Travail à la vigne: Taille traditionnelle de la vigne en gobelet.

Pas de palissage. Tous les travaux à la vigne sont réalisés manuellement.

Vinification: Macération semi-carbonique traditionnelle en cuve.

Description : Un Morgon flatteur, légèrement épicé, avec arômes de fruits rouges et de cerises noires. Un attaque fruitée en bouche. Vraiment équilibré et buvable.

BIO: En cours

CHÂTEAU GRANGE COCHARD MORGON CÔTE DU PY – 2021

Cépage: 100% Gamay

Age moyen des vignes: 50 ans

Sol: Granit bleu

Travail à la vigne: Taille traditionnelle de la vigne en gobelet.

Pas de palissage. Tous les travaux à la vigne sont réalisés manuellement.

Vinification: Macération semi-carbonique traditionnelle en cuve.

Description : Un Morgon expressif et croquant avec arômes de cerises noires, prunes et poivre noir. Tannins souples et belle longueur. Vif et succulent, avec une acidité remarquable en fin de bouche.

BIO: En cours





CHÂTEAU GRANGE COCHARD MORGON LE PLATEAU – 2021

Cépage: 100% Gamay

Age moyen des vignes: 50 ans

Sol: Granit bleu

Travail à la vigne: Taille traditionnelle de la vigne en gobelet.

Pas de palissage. Tous les travaux à la vigne sont réalisés manuellement.

Vinification: Macération semi-carbonique traditionnelle en cuve.

Description : Un Morgon avec arômes réconfortants de fruits noirs. Poivre blanc, épices douces et mûrs en bouche. Une belle profondeur et longueur, une finale vive et fruitée.

BIO: En cours

CHÂTEAU GRANGE COCHARD MORGON SAMANTHA – 2021

Cépage: 100% Gamay

Age moyen des vignes: 45 ans

Sol: Granitique

Travail à la vigne: Taille traditionnelle de la vigne en gobelet.

Pas de palissage. Tous les travaux à la vigne sont réalisés manuellement.

Vinification: Macération semi-carbonique traditionnelle en cuve.

Description : Un Morgon caractérisé par sa fraîcheur de fruit acidulé avec aromes de fraise et balsamique. Compote de fruit et cerise burlat fraîche en bouche. Une longueur intense, une finale poivrée.

BIO: En cours



CONTACT

CONTACT :

Jean-Philippe Manchès

TÉLÉPHONE :

+33 06 60 21 46 76

E-MAIL :

contact@lagrangecochard.com

SITE WEB :

www.lagrangecochard.com

ADRESSE :

Château Grange Cochard

1562 Voie Romaine

69910 Villié-Morgon, FRANCE