

## Morgon «Corcelette» AOC

Jahrgang: 2024  
Erzeuger: Domains Laurent Perrachon et Fils  
Art. Nr.: 401.053

Herkunftsland: Frankreich  
Region: Beaujolais  
Ort des Gutes: Juliéнас



---

### Weingut / Erzeuger

Die Familie Perrachon, nunmehr in der fünften und sechsten Generation, widmet sich mit großer Sorgfalt dem Anbau der Kernrebsorte Gamay und der Produktion herausragender Beaujolais-Weine. Die Verbindung der Familie mit Wein und der Region Beaujolais reicht bis in das Jahr 1601 zurück. Heute besitzt die Familie mehrere kleine Weingüter, darunter die Domaine des Mouilles, und verfügt insgesamt über 26 Hektar Anbaufläche. Darunter befinden sich sechs Cru-Lagen (Juliéнас, Morgon, Moulin-à-Vent, Fleurie, Chenas und Saint-Amour), die sie gekonnt miteinander kombiniert. Dadurch positioniert sich die Familie Perrachon als unabhängiger Beaujolais-Produzent mit einem reichen Erfahrungsschatz.

Die Traubenernte erfolgt von Hand und die Vinifikation nach der traditionellen, für Beaujolais üblichen Methode der Kohensäuremischung. Anschließend reifen die Weine langsam und schonend in einem Keller aus dem Jahr 1702. Die Weine von Laurent Perrachon zeichnen sich durch atemberaubende Komplexität und Vielschichtigkeit aus und sind ein bemerkenswertes Abbild ihrer jeweiligen Lagen und Böden. Jeder Beaujolais von Laurent Perrachon kann ohne Bedenken über Jahre im Weinkeller gelagert werden und überrascht selbst erfahrene Weinkenner.

Die Domaine ist bestrebt, ihre Arbeit weiterzuführen und hat Pläne zur Umstrukturierung des Gutes. Innerhalb der nächsten 15 Jahre möchten sie auf alle chemischen Produkte verzichten und alle ihre Böden mechanisch bearbeiten. Sie haben eine hohe Wertschätzung für ihr Terroir und wollen, dass ihre Crus und Grand Crus (z.B. Les Chers oder Les Mouilles in Juliéнас) anerkannt werden. Diese Initiative spiegelt sich in ihren neuen Parzellen-Cuvées wider. Die Geschichte der Familie Perrachon ist ein Spiegelbild des Weinanbaugebietes Beaujolais, einer Region, die für ihre hervorragenden Weine bekannt ist und deren Traditionen bis ins 17. Jahrhundert zurückreichen.

### Beschreibung

Morgon ist eine kleine Appellation von 2,3 Hektar. Lose Schiefer- und Granitböden geben den 45 Jahre alten Reben ungeheure Kraft und feste, seidige Tannine.

Farbe: dunkles Rubinrot  
Rebsorte: Gamay  
Charakteristik: optisch und geschmacklich der maskulinste Beaujolais von Perrachon: in Nase intensive reife Frucht von Kirsche und Aprikose, am Gaumen präsentieren sich kräftige florale Noten und starke Tannine, voller Körper und üppig im Finish  
Ausbau:  
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

---

## Analyse

Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Alkoholgehalt:	13 % vol.
Restzucker:	0,5 g/l
Gesamtsäure:	3,5 g/l

---

## Gastromische Empfehlungen

säftige Fleischgerichte vom Rind oder Wild, würziger Hartkäse

Stand: 31.05.2026 09:23 Uhr