

# Domaine Louis-Claude Desvignes Côte du Py 2014



Prix du produit :

**132,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2014

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Côte du Py

RVF: 19/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Description du produit :

*En savoir plus sur le domaine Louis-Claude Desvignes en général.*

Commentaires sur ce **Domaine Louis-Claude Desvignes Côte du Py 2014** :

**Le Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017** : 19/20, coup de coeur. *Une trame bien mûre et un joli fruit épicé. L'ensemble est dense et sapide à la fois. La matière possède l'empreinte minérale qui apporte fraîcheur et profondeur. Un vin de grande classe à garder en cave. Il impose le respect : un vin dense et concentré, juste et harmonieux.*

**Guide Bettane + Desseauve 2017** : *Bouquet très délicat, floral, violette. En bouche, pulpeux, tannins souples, notes de menthe poivrée. Longue finale, légère amertume en arrière-goût.* **16/20**

**Fourchette de dégustation : 2016 - 2023**

**La Revue du Vin de France** (juillet 2016) : 17,5/20, n°2 ex aequo (après le n°1, la cuvée Impénitents du même domaine!) des "94 superbes Beaujolais à découvrir en priorité" : *Cette*

---

*cuvée révèle à merveille l'expression du sol de pierres bleues de la Côte du Py. Plein, droit, épuré de tout artifice, ce Morgon se révélera à merveille avec les années. Un vin sublime. 8100 bouteilles produites, déguster de 2018 à 2030.*

**Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin, août 2016) :** *The 2014 Morgon Côte du Py comes from 80-year-old vines and spent nine months in cement cuves. It has a lovely, delineated and very harmonious bouquet with precise redcurrant and raspberry aromas that gain intensity in the glass. The palate is medium-bodied with more density and depth than the Morgon Javernières, a more masculine Morgon although I would like to see it develop a little more persistence on the finish. It just scarpers out of the door a little too hastily! Otherwise, this is very fine. Drink 2017-2026.*

**Commentaire du domaine :** *"Issue de la partie Nord Est de la colline du Py, qui domine toute l'appellation, cette belle cuvée évoque sans détour de savoureuses notes de réglisse au nez, propose un toucher de bouche assez dense, et possède un joli fruit, avec de beaux tanins qui donnent une impression de gourmandise. **Un joli potentiel de garde en prime !"***

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Nom du Climat :** Côte du Py

**Superficie de vignes pour cette cuvée :** 2,20 ha (8.000 bouteilles environ)

**Age des Vignes :** 70 ans

**Nature des Sols :** sols de schiste et de roches éruptives désagrégées.

**Exposition :** Coteaux ? Est

**Culture de la vigne :** Les sols sont labourés - aucun herbicides employé ? utilisation de produits agréés en Agriculture biologique depuis 2005.

Afin de ne jamais tasser nos sols labourés et de respecter la vie microbienne, tous les travaux de la vigne sont réalisés à la main (sauf les labourages et les traitements)

**Vendange :** manuelle

**Date de ramassage :** les 18 et 19 Septembre 2014

**Vinification :** Traditionnelle- en grappes entières

**Temps de cuvaison :** 15 Jours

**Temps élevé en cuves :** 9 mois en cuves ciment

---

**Mise en bouteilles** : le 15 Juillet 2015.

**Historique** : **Domaine Louis-Claude Desvignes** dans le Beaujolais est à l'image de ses pierres: robuste, usé et ragaillardi par le temps, tout y reste figé et évolue sans cesse. C'est derrière ce portail de 1722 et cette voûte typique des anciennes maisons vigneronnes, que vieillissent et s'embellissent des vins à la fois surprenants et puissants, les Morgon.

Huit générations se succèdent au **Domaine Louis-Claude Desvignes** et se transmettent ce savoir-faire qui s'inspire dans la tradition, et s'enrichit dans la remise en question perpétuelle.

**Description brève du produit** :

La **Côte du Py** signée Desvignes est structurée, mais suave et veloutée ; un pur plaisir qui devient exceptionnel après quelques années, surtout avec ce beau millésime 2014. 19/20 et *coup de coeur* RVF : "*un vin sublime, à déguster avant 2030*".