

Domaine Louis-Claude Desvignes Javernières 2014



Prix du produit :

114,00 €

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: Javernières

RVF: 17,5/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE LOUIS-CLAUDE DESVIGNES

Commentaires sur ce **Domaine Louis-Claude Desvignes Javernières 2014** :

Le Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 17,5/20. *Il se révèle réduit au premier abord, mais l'aération le rendra plus lisible. La bouche, charnue, offre une belle qualité de tanins.*

Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin, août 2016) : 91/100. *The 2014 Morgon Javernières was 30% destemmed and matured for 14 months in cement vat. It has an elegant redcurrant and cranberry-scented bouquet, again, very natural and well defined. The palate is medium-bodied with fine definition, quite minerally in the mouth with a structured, lightly peppery finish that gently fans out. This is well crafted winemaking, a nuanced Morgon that deserves close attention. Drink 2017-2026.*

Commentaire du domaine : *"Provenant du même climat Côte du Py mais des contreforts au sud de la colline, la cuvée Javernières est un Morgon aux arômes d'orange sanguine, de pêche,*

tirant sur un registre floral fin et subtil. La bouche est gourmande, ronde, dotée de tanins fins avec une impression d'élégance. La finale est longue, évoquant les épices avec grande délicatesse"

Fiche technique rédigée par le domaine :

Nom du Climat : Côte du Py

Superficie de vignes pour cette cuvée : 2 Ha

Age des Vignes : 35 ans en moyenne

Nature des Sols : en contrebas de la colline du Py, sols profonds argileux, imprégnés d'oxyde de fer.

Exposition : Sud est

Culture de la vigne : Les sols sont labourés - aucun herbicide 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 21 et 25 Septembre 2014

Rendement : 43 hl/Ha

Densité de plantation (pieds /ha) : 10 000 pieds

Vinification : Traditionnelle- 20 % d'éraflage

Temps de cuvaison : 15 Jours

Temps élevé en cuves : 15 mois en cuves ciment

Mise en bouteilles : le 04 décembre 2015

Historique : **Domaine Louis-Claude Desvignes** dans le Beaujolais est à l'image de ses pierres: robuste, usé et ragailardi 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 :

2014 : très beau millésime à Javernières, ce "micro-climat" très spécifique sur le contrefort sud de l'illustre Côte du Py, à Morgon. Tout en finesse, avec un important potentiel de garde.