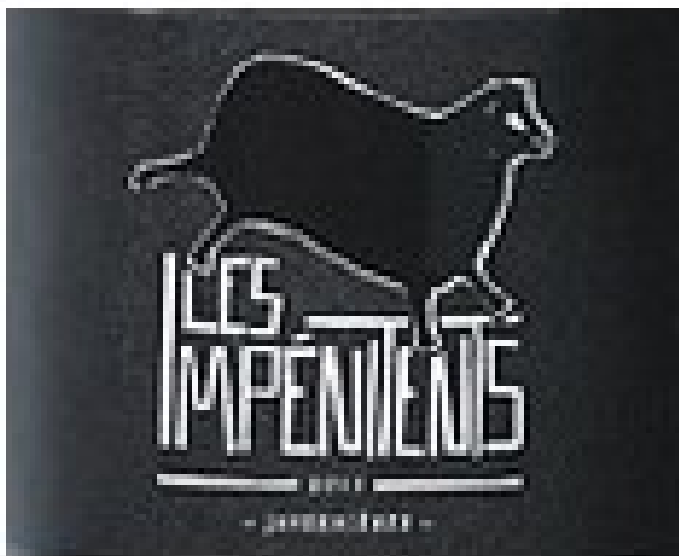


# Domaine Louis-Claude Desvignes Javernières "Les Impénitents" 2014



Prix du produit :

**180,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2014

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Impénitents

RVF: 18,5/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Description du produit :

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

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

**Le Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017** : 18,5/20, coup de coeur. *Cuvée issue des plus vieilles vignes (centenaires) du domaine. Un raisin mûr et très pur. Le fruit est gourmand, le boisé est juste et bien géré. La trame est superbe, raffinée, concentrée. La patine de l'élevage est noble, l'ensemble se montre à la fois séveux et voluptueux. C'est une grande bouteille à garder.*

**Guide Bettane + Desseauve 2017** : *Rémanent, profond, texture soyeuse. Tannins bien enrobés. Grande longueur sur une sensation tannique tardive. Grand vin. 17.5/20*

**Fourchette de dégustation : 2016 - 2031**

**La Revue du Vin de France** (juillet 2016) : La meilleur note ! 18/20, n°1 des 94 superbes

---

Beaujolais à découvrir en priorité". *Issu des vignes centenaires du climat Javernières (bas de la Côte du Py, plus argileux) avec une macération de 18 jours : il en ressort un vin raffiné, intense, aux saveurs réglissées persistantes dignes d'un grand cru. Production 4000 bouteilles, à déguster entre 2018 et 2035.*

**Commentaire du domaine :** *"Cette Cuvée Javernières Les Impénitents se dévoile au nez sur des notes de petits fruits rouges très mûrs, avec beaucoup de finesse. Un Morgon à la bouche suave et gourmande, avec une belle matière tannique, ronde. Un vin de grande garde pour les plus patients?"*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Nom du Climat :** Côte du Py

**Superficie de vignes pour cette cuvée :** 70 ares, 4.000 bouteilles environ.

**Age des Vignes :** 100 ans

**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 herbicides employé ? utilisation de produits agréés en Agriculture biologique depuis 2005.

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

**Vendange :** manuelle

**Date de ramassage :** Le 24 Septembre 2014

**Vinification :** Traditionnelle

**Temps de cuvaison :** 14 Jours

**Temps élevé en cuves :** 14 mois en cuves ciment

**Mise en bouteilles :** Le 4 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 :**

Cette cuvée parcellaire très recherchée prouve qu'avec de vieilles vignes (100 ans) à Morgon, il est possible de vinifier de très grands vins de garde. Incomparable, unique. 18,5/20 et *coup de coeur* RVF : "A déguster avant 2035".