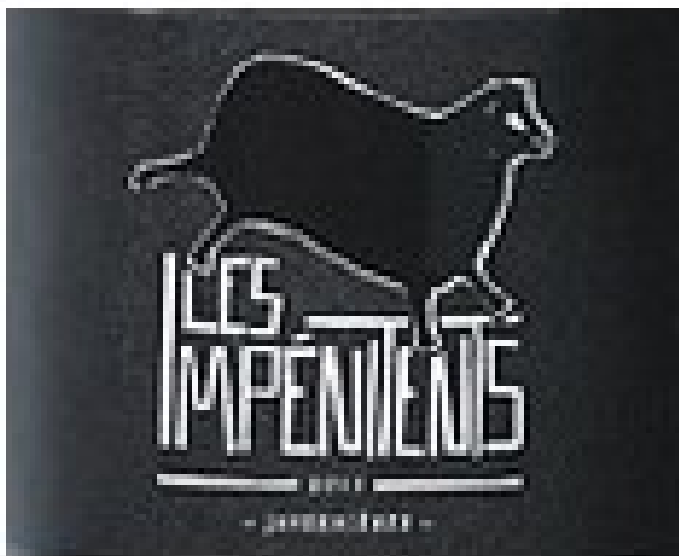


# Domaine Louis-Claude Desvignes Javernières "Les Impénitents" 2015



Prix du produit :

**252,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2015

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Impénitents

RVF: 19,5/20

**Description du produit :**

## **PRESENTATION DU DOMAINE LOUIS CLAUDE DESVIGNES**

Commentaires sur ce **Domaine Desvignes Javernières Les Impénitents 2015** :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** (août 2017) : 19,5/20. *Les vins sont très cohérents en 2015. La gestion des maturités et des équilibres est spectaculaire pour ce millésime solaire. L'élevage uniquement en ciment de ce genre de millésime paye : les vins ne sont pas fardés et bien recentrés sur les coeurs de bouche.*

*Les impénitents atteint l'excellence avec son volume dense et caressant à la fois. Une bouteille indispensable. Un nez d'une grande précision où le fruit se dévoile avec une belle maturité. L'élevage élégant assure une jolie dimension en bouche, avec un volume concentré en finesse et une texture veloutée et soyeuse. Le vin se montre enveloppé, caressant : exceptionnel.*

**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 :** 80 ares, 3 339 bouteilles

**Age des Vignes :** 104 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 3 Septembre 2015

**Vinification :** Traditionnelle

**Temps de cuvaison :** 9 Jours

**Temps élevé en cuves :** 10 mois en cuves ciment

**Degré alcoolique :** 14% vol

**Mise en bouteilles :** Le 4 novembre 2016

**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 :**

**19,5/20 RVF.** Cette cuvée parcellaire très recherchée prouve qu'avec de vieilles vignes (104 ans) à Morgon, il est possible de vinifier de très grands vins de garde. 2015 restera dans les annales, malheureusement aussi pour son très faible rendement.