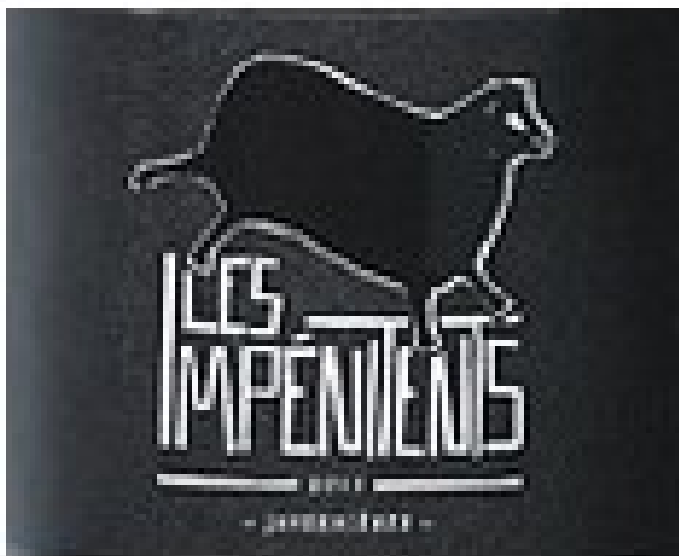


Domaine Louis-Claude Desvignes Javernières "Les Impénitents" 2016



Prix du produit :

121,50 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2016

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Impénitents

RVF: 19/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 95/100

Cépage dominant: gamay

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE LOUIS CLAUDE DESVIGNES

Domaine Louis-Claude Desvignes Javernières "Les Impénitents" 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 19/20. **Coup de coeur.** *Issu du climat de Javernières, cette cuvée met en lumière une vision du gamay intégral qui a fait la renommée du domaine. Si le nez a besoin d'air, la bouche est racée. Vous avez l'impression de mastiquer du raisin et d'en sortir le jus. Le millésime 2016 lui donne un côté "noyau de prune" en fin de parcours qui en fait un vin authentique. Il vieillira très lentement.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 17/20. *Les 2016 sont magnifiques de pureté et de gourmandise.*

Guide Bettane + Desseauve 2017 : *"L'amateur doit avoir au moins une fois dégusté "Javernières" ou "Les Impénitents" pour mesurer l'immense potentiel des grands terroirs du Beaujolais."*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, septembre 2018) : 95/100. *The 2016 Morgon Côte du Py Les Impénitents from Desvignes is superb, unfurling in the glass with a brilliant bouquet of cherries, cassis, dark chocolate, pencil lead and plums. On the palate, it's full-bodied, ample and layered, with superb concentration, a pure core of fruit and fine-grained structuring tannins. Juicy but deep, it's delicious in the first flush of youth but has the substance to see out its 15th birthday in style. Drink 2018-2033.*

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 employés, 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

Vinification : Traditionnelle

Temps de cuvaison : 9 Jours

Temps élevé en cuves : 10 mois en cuves ciment

Degré alcoolique : 14% vol

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.

ATTENTION : la capsule de cette bouteille est en cire alimentaire. Pour l'ouvrir dans les meilleures conditions, enfoncez votre tire-bouchon directement au travers de la cire, et une fois qu'il est bien à fond dans le bouchon, tirez d'un coup sec (sans utiliser le levier si vous disposez d'un limonadier), bref, « à l'ancienne ». C'est ma meilleure façon d'éviter les « miettes » dans la bouteille !

Description brève du produit :

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. 19/20 RVF.