

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Javernières rouge 2017



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2017

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Javernières

RVF: 18/20

Bettane + Desseuve: 18/20

Wine Advocate (Parker): 95/100

Cépage dominant: gamay

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DESVIGNES + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

commentaires sur ce

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Javernières 2017

Notre commentaire : Attention les vins ont été embouteillés fin 2018, ils ont donc besoin de repos. Ce millésime 2017 chez le Domaine Desvignes est un millésime de garde, n'hésitez pas à oublier ces bouteilles quelques années dans vos caves, votre expérience n'en sera que meilleure.

Guide RVF des Meilleurs vins de France 2020 (août 2019) : 18/20. *Javernières se pare d'une robe intense de violette qui remonte jusqu'à son nez. Sa saveur équilibrée distille le plaisir avec une persistance démoniaque.* Sélectionné (parmi les 6258 vins du guide) dans la rubrique "15 rouges canons à prix doux : foncez les yeux fermés et remplissez votre cave sans faire mal à

votre portefeuille".

Guide Bettane + Desseauve 2019 (aût 2018) : 18/20. *Bouquet profond, floral, moins épicé que le PY. Grande délicatesse, toucher soyeux. Une certaine onctuosité, complet. Finale longue et structuré. Un vin racé. Apogée de 2018 à 2038. Accords mets et vins: reblochon, pigeon, andouillette et saucisse, charcuteries, escalopes de dinde.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, septembre 2018) : 95/100. *The superb 2017 Morgon Côte du Py Javernières wafts from the glass with a kaleidoscopic bouquet of black cherries, wild blueberries, licorice and dried rose petals. On the palate, it's medium to full-bodied, with striking concentration and depth, structured around finer, more elegant tannins than the regular Côte du Py bottling. The finish is incredibly long. Drink 2019-2029.*

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

Vinification : Traditionnelle - 20 % d'éraflage

Temps de cuvaison : 9 Jours

Temps élevé en cuves : 10 mois en cuves ciment

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 :

Le même terroir argileux que la grande cuvée "Les Impénitents" (produite avec les vignes centenaires). **18/20** dans le Guide RVF des Meilleurs Vins de France, qui le sélectionne aussi (parmi les 6258 vins du guide) dans la rubrique "*15 rouges canons à prix doux : foncez les yeux fermés et remplissez votre cave sans faire mal à votre portefeuille*".