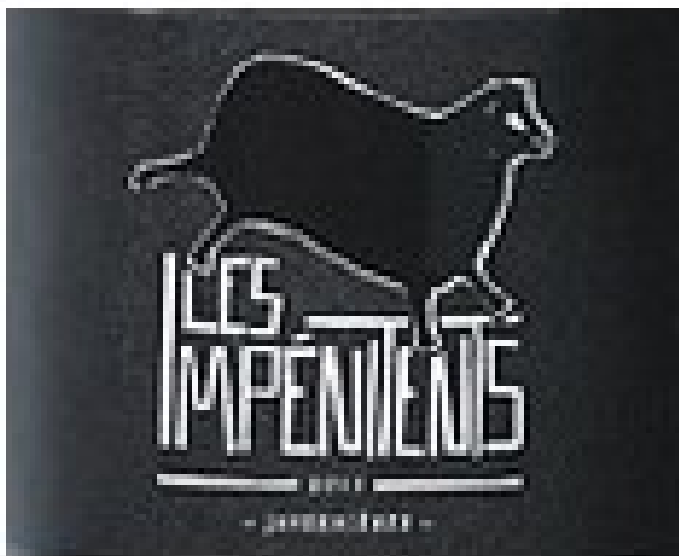


Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Javernières "Les Impénitents" rouge 2017



Prix du produit :

252,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2017

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: 18/20

Wine Advocate (Parker): 96/100

Cépage dominant: gamay

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DESVIGNES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Domaine Louis-Claude Desvignes Javernières Morgon "Les Impénitents" 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) : 19/20 et coup de coeur. *Les Impénitents* livre une approche florale intense qui tourne autour de la vieille rose. Son jus dense termine sur un souffle d'épices.

La Revue des Vins de France (n°622, juin 2018, spécial millésime 2017) : 18-19/20. *Sa densité de chair, son expression minérale et sa persistance réglissée en font un monument.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 18/20. *Bouquet rémanent, bouche dynamique, très concentrée. Pas en place. Grande allonge, tannins racés et serrés. De toute évidence une réussite. Vin de garde. Apogée 2018-2038*

Accords mets et vins: reblochon, pigeon, andouillette et saucisse, charcuteries, escalopes de dinde.

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, septembre 2018) : 96/100. *Notes of violets, crushed cassis, orange rind and blueberries introduce the 2017 Morgon Côte du Py Les Impénitents, a special cuvée derived from three parcels within Javernières that were planted between 1912 and 1914. On the palate, the wine is full-bodied, ample and multidimensional, with incredible concentration and energy, displaying stunning concentration and length. This is an immensely good young Morgon. Drink 2020-2035.*

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 : 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 et coup de coeur RVF.