

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Côte du Py rouge 2017



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2017

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Côte du Py

RVF: 19/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: gamay

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DESVIGNES + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Côte du Py 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. *La Côte du Py est un monstre endormi, à la matière tout en puissance retenue, à la finale réglissée. Le boire jeune serait un infanticide !*

La Revue des Vins de France (n°622, juin 2018, spécial millésime 2017) : 17-18/20. *Jus aux notes de lys et de girofle pour la Côte du Py, ou le gaz soutient une saveur racinaire. Quelle longueur !*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 17/20. *Couleur prononcée, du fond ! Framboise bien mûre, poivre. Attaque large, veloutée, suite aérienne. Longue finale tannique, raffinée, fond épicié. Une certaine rusticité qui signe le cru, mais le reste y est. Apogée de 2018 à 2035. Accords mets et vins: reblochon, pigeon, andouillette et saucisse, charcuteries, escalopes de dinde.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, septembre 2018) : 93/100. *Unfurling in the glass with notes of black cherries, mulberries, cracked black pepper and dark chocolate, the 2017 Morgon Côte du Py is a deep, brooding, medium to full-bodied wine with considerable power and firm but fine-grained extract. Concentrated and structured, it will reward patience. Drink 2020-2030.*

Commentaire du domaine : *"Issue de la partie Nord Est de la colline du Py, qui domine toute l'appellation, cette belle cuvée évoque sans détour de savoureuses notes de réglisse au nez, propose un toucher de bouche assez dense, et possède un joli fruit, avec de beaux tanins qui donnent une impression de gourmandise. **Un joli potentiel de garde en prime !**"*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Nom du Climat : Côte du Py

Superficie de vignes pour cette cuvée : 2,20 ha (8.000 bouteilles environ)

Age des Vignes : 70 ans

Nature des Sols : sols de schiste et de roches éruptives désagrégées.

Exposition : Coteaux : 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 la vie microbienne, tous les travaux de la vigne sont réalisés à la main (sauf les labourages et les traitements)

Vendange : manuelle

Vinification : Traditionnelle- en grappes entières

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 :

La **Côte du Py** signée Desvignes est structurée, mais suave et veloutée ; un pur plaisir qui devient exceptionnel après quelques années, surtout dans ce grand millésime 2017. 19/20 RVF.