

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Corcelette rouge 2017

Prix du produit :

84,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS
Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)
Millésime: 2017
Appellation: Morgon
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Corcelette
RVF: 16/20
Bettane + Desseauve: 17/20
Wine Advocate (Parker): 92/100
Cépage dominant: gamay

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Corcelette rouge 2017

Notre préambule : Les faibles rendements de ces dernières années conjugués à l'immense succès qualitatif du domaine l'ont incité à produire cette nouvelle cuvées en 2017. Ce Corcelette est issu d'achats de raisins très sains (à des cousins), vinifiés au domaine dans les règles de l'art. Une première à renouveler lorsqu'on voit le résultat !

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) : 16/20. *Corcelette livre un parfum évoquant un Chiroubles par sa floralité, ce qui confirme une matière parfaitement équilibrée à la terminaison saline.*

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 épicé. Une certaine rusticité qui signe le cru, mais le reste y est. Beau vin qui gagne en éclat sur 2015. 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) : 92/100. *The 2017 Morgon Corcelette derives from the sandier soils that typically characterize this lieu-dit, and it's a new cuvée for Desvignes, produced from purchased grapes. Exhibiting notes of plums, red cherries and potpourri, the wine is medium to full-bodied, bright and tangy, with a juicy core of fruit and fine tannins that will be utterly silky after a few years' bottle age. Drink 2018-2028.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : Morgon

Nom du Domaine : Louis-Claude DESVIGNES.

Nom du Climat : Corcelette

Superficie de vignes pour cette cuvée : 0,80 Ha

Age des Vignes : 50 ans

Nature des Sols : Granit rose très pauvre qui se situe à plus haute altitude.

Exposition : Sud

Dégustation : Issue de la partie ouest du cru Morgon, aux abords de Saint-Joseph, cette belle cuvée évoque de savoureuses notes de fruits rouges acidulés, groseilles, framboises au nez. Elle se distingue par une bouche équilibrée, à la fois tendue et gourmande. Elle se caractérise déjà par une très belle buvabilité en 2018.

Historique : Le domaine Louis-Claude Desvignes dans le Beaujolais, à Villié-Morgon, est à l'image de ses pierres: robuste, usé et ragaillardi par le temps, tout y reste ?gé 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 délicats, surprenants et puissants. 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 :

17/20 B+D. Issue du superbe climat Corcelette sur l'appellation morgon, cette cuvée gourmande, très représentative du climat dont elle est issue, est à déguster sans attendre.