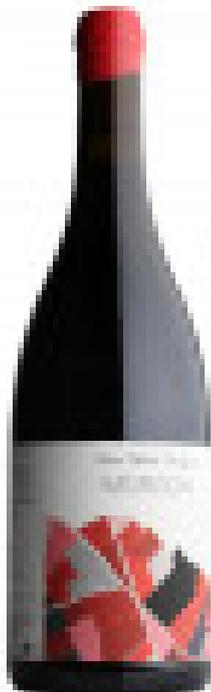


Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Corcelette rouge 2018



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2018

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Corcelette

Bettane + Desseauve: 15/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: gamay

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DESVIGNES + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Corcelette rouge 2018

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 15/20. *C'est donc avec une modeste ambition que les vins progressent dans le raffinement et la précision, dans un style qui oscille selon les millésimes entre la côte-rôtie et la côte-de-nuits! les derniers millésimes sont dans cette lignées, entre finesse et gourmandise, mais toujours élégant. La classe. Cuvée Corcelette : une cuvée qui a gagné en élégance. Suave et correctement extrait. Le style s'impose et c'est bienvenu. Apogée de 2018 à 2023.*

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

Le Journal du Dimanche "Les Vins Stars" (3 mai 2020) : *"Aujourd'hui, les héritiers Claude-*

emmanuelle et Louis-Benoît portent le gamay du Beaujolais à son plus haut niveau. La fraîcheur de leurs morgons consommés jeunes autant que les potentialités d'élevage de ces crus mettront plus d'un amateur méfiant à genoux. (...) Cuvée charmeuse par sa floralité et son croquant."

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2019) : 92/100. *A cuvée produced from purchased grapes, the 2018 Morgon Corcelette derives from a parcel that's situated at the comparatively high elevation of 470 meters and characterized by poor, decomposed granite soils. Revealing notes of blackberries, cassis, raspberries and grilled meat, it's medium to full-bodied, supple and satiny, with a charming, expansive profile and fine tannins concealed in succulent fruit. This is a head-turning Corcelette that's already hard to resist. Drink 2019-2029.*

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 ragaillardé 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 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 :

92/100 Kelley/Parker. Issue du superbe climat Corcelette sur l'appellation morgon, cette cuvée

gourmande, très représentative du climat dont elle est issue (toute en délicatesse), est peut-être la seule avec la Voûte à déguster sans attendre. Bien sûr elle a aussi de belles années devant elle.