

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Javernières rouge 2018



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2018

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Javernières

RVF: 97/100

Bettane + Desseauve: 17/20

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 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 97/100. *Javernières arrive à combiner une expression schisteuse et un fruit délicieux. Les arômes de coulis de framboise, de fougère et de terre humide s'entremêlent. Le toucher en bouche est remarquable, suave, caressant, avec un jeu de tanins à la fois sophistiqué et simple.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 17/20. *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 Javernières : Javernières*

n'est pas un parcellaire du Py mais son expression la plus fine. Les qualificatifs aériens, soyeux et élégant viennent spontanément à l'esprit. 2018 est une réussite. Apogée de 2018 à 2030.

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

La Revue du Vin de France (n°632 juin 2019, spécial millésime 2018) : 15-16/20 . *Nez au parfum de marc fraîchement pressé ; bouche tendue sur le minéral. Austérité puissante, gros potentiel de garde.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2019) : 95/100. *Desvignes's 2018 Morgon Côte du Py Javernières is superb, bursting from the glass with a captivating bouquet of violets, raspberries, dark chocolate and smoky blackberries. On the palate, it's full-bodied, velvety and layered, with a deep and multidimensional core, succulent acids and powdery tannins. Beautifully balanced and structurally refined despite its power and concentration, this is worth a special effort to seek out. Drink 2022-2040.*

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 :

97/100 RVF et **95/100 Kelley/Parker**. Le même terroir argileux que la grande cuvée "Les Impénitents" (produite avec les vignes centenaires). Peut-être la plus belle réussite de 2018 quand on regarde son prix accessible. A garder !