

# Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Montpelain rouge 2018



Prix du produit :

**96,00 €**

**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: Montpelain

RVF: 94/100

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 91+/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 Montpelain rouge 2018

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 94/100. *Les vieilles vignes exposées à l'est de Montpelain restituent l'empreinte géologique du lieu plutôt que le fruit, et délivrent une sensation d'élégance, mais aussi de sérieux. Dictée par son sol, la bouche est une longue infusion de roche. Les plus patients bénéficieront d'une bouteille de grande classe, tout comme Py, mont infranchissable aujourd'hui.*

---

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (aût 2019) : 16/20. *Une suavité presque fragile dans ce vin, que certains liront comme un manque de structure. L'élégance n'est jamais exubérance. Montpelain le prouve à merveille en 2018.*

*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. Nez graphité, bouche suave poivrée à l'expression mesurée pour une très belle cuvée d'initiation à l'univers Desvignes."*

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, aût 2019) : 91+/100. *From a site near Lancié that's characterized by soils rich in clay and cobbles, the 2018 Morgon Montpelais is more reserved than the Corcellette, unwinding to reveal notions of cassis, dark chocolate and dried flowers. On the palate, it's medium to full-bodied, rich and voluptuous, with a blockier, more structured profile. Drink 2021-2035.*

#### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Appellation** : Morgon

**Nom du Climat** : Douby

**Superficie de vignes pour cette cuvée** : 0,74 Ha

**Age des Vignes** : 80 ans

**Nature des Sols** : Limons argileux.

**Exposition** : Est

**Culture de la vigne** : Les sols sont labourés - aucun herbicides employés – utilisation de produits agréés en Agriculture biologique depuis 2005. A?n 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).

**Dégustation** : Issue de la partie nord-est du cru Morgon aux abords de Lancié, cette belle cuvée évoque de savoureuses notes de fruits noirs et graphites au nez. Elle propose un toucher en bouche équilibré, à la fois puissant et gourmand. Elle possède une belle densité avec de beaux tanins qui donnent une jolie précision. C'est un vin qui fera parfaitement le lien entre le plaisir et l'aspect digeste de la Voûte Saint-Vincent et la puissance de la Côte du Py.

**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 :**

**94/100 RVF.** Un nouveau climat pour la famille Desvignes qui s'agrandit ! Les *afficionados* du domaine seront très agréablement surpris : voilà enfin une cuvée intermédiaire entre le "léger" Voûte Saint-Vincent et le "costaud" Côte du Py ! Un second millésime de toute beauté. Sorti des caves du domaine en janvier 2020, directement dans nos chais climatisés.