

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Javernières rouge 2019



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2019

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Javernières

RVF: 97/100

Wine Advocate (Parker): 94+/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 2019

Revue du vin de France (avril 2022) : 97/100. *Assurément une grande bouteille. On est surpris par l'alliance de profondeur, de nuances et la qualité subtile du fruit. La bouche offre une puissance diffuse, aux tanins raffinés. Encore sur la réserve, ce vin peut se garder au moins vingt ans.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : 96/100. *Il profite de la sapidité typique de son terroir, son allonge magnifique révèle des notes de fruits éclatants. Une grande garde lui est promise. Légèrement marqué d'une fine végétalité, ce vin profite d'une sapidité typique de son terroir. L'allonge est magnifique, gourmande, savoureuse, avec un éclat de fruits qui lui permettra de le faire tenir au moins vingt ans. A besoin de temps pour se fondre.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, mai 2020) : 94+/100. *Unfurling in the glass with a youthfully reserved nose of raspberries, wild plums, spices, white tea and rose petals, the 2019 Morgon Côte du Py Javernières is medium to full-bodied, deep and layered, with real concentration, lively acids and powdery structuring tannins. Still quite tightly wound after its recent bottling—a matter of weeks before I tasted it—this will, as ever, merit several years in the cellar. At maturity, I suspect the 2019 will be more dynamic than the 2018 rendition, and it will delight admirers of serious cru Beaujolais. Drink 2022-2039.*

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 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 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. 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 !