

# Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Javernières "Aux Pierres" rouge 2022



Prix du produit :

**210,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2022

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Javernières Aux Pierres

RVF: 94/100

Wine Advocate (Parker): 94+/100

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Javernières "Aux Pierres" rouge 2022**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (août 2024) : **94/100**. *Aux Pierres prend ses marques, gagnant en allonge. Encore un peu jeune, il dévoile des notes délicieuses de panier de fruits rouges.*

**The Robert Parker's Wine Advocate** (K. Wells, mai 2024), **94+/100**. *The 2022 Morgon Côte du Py Javernières Aux Pierres is enchanting with a complex nose of ripe blackberries, dark plums, blood orange, anise, wet stones, white musk and vine smoke. Medium to full-bodied and with a succulent weave of fruit, the wine is suave, multi-layered and generously upheld by a velvety*

---

*layer of tannins. The bright acidity paired with the lining of marine-tinged salinity creates a refreshing contrast with the darker notes, and the wine lasts long overall, gracefully concluding with a slow fade of flavor. This is a noble expression of terroir, complex, luscious, balanced, truly captivating. DRINK DATE 2025-2040.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Nom du Climat :** Côte du Py

**Superficie de vignes pour cette cuvée :** 0,57 Ha

**Age des Vignes :** 90 ans

**Nature des Sols :** Sols d'argile, de schiste, de pirite et de roches éruptives désagrégées

**Exposition :** Plein Est, 8% de pente

**Culture de la vigne :** Les sols sont labourés - aucun herbicide employé – 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 labours et les traitements). En cours de certi?cation en agriculture biologique depuis 2 ans.

**Vendange :** manuelle

**Vinification :** Traditionnelle- en grappes entières

**Temps de cuvaison :** 10 jours

**Temps élevé en cuves :** 10 mois

**Commentaire du domaine Louis-Claude Desvignes:** *Issue de la partie Est de la colline du Py, qui domine toute l'appellation, c'est une cuvée issue de vignes de 90 ans, sur le lieu dit "Aux Pierres" dans Javernières. Terroir reconnu pour son potentiel avant même les AOC, très caillouteux, avec des vignes presque centenaires, il s'agit de vieilles sélections massales de qualité. Cela donne un vin d'une grande densité, profond avec une structure bien présente, sur le fruit noir avec un équilibre presque salin. C'est un vin élevé en oeuf béton de 30HL. Un Morgon taillé pour la garde. Du Desvignes pur et dur avec un nouveau parcellaire !*

**Description brève du produit :**

**94/100 RVF** et **94+/100 Wells/Parker**. Troisième millésime pour cette nouvelle cuvée parcellaire

---

très concentrée (les vignes ont 90 ans !) destinée à une longue garde. Nous avons eu droit à quelques cartons pour l'année... ils ne dureront pas longtemps.