

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon
Javernières "Les Impénitents" rouge 2022 (3
bouteilles)

Prix du produit :

229,50 €



caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2022

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Impénitents

RVF: 97/100

Wine Advocate (Parker): 95/100

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Louis-Claude Desvignes Javernières Morgon "Les Impénitents" 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **97/100**. *Les Impénitents est une quintessence de Morgon, une pure décoction de roche. Sombre aujourd'hui, il se dévoilera sur 30 ans.*

The Robert Parker's Wine Advocate (K. Wells, mai 2024), **95/100**. *The 2022 Morgon Côte du Py Les Impénitents stands out as one of the finest from the 2022 vintage, leaping from the glass with aromas of ripe blackberries, candied peel, dried jasmine, rose petals and thyme. On the palate, the wine is medium to full-bodied and laced with succulent acids and fine wispy tannins, opening to reveal a layered mid-palate complex with flavor. It has a subtle tension that binds the flesh seamlessly with its structural components. The wine is long on the palate with a persistence of flavor that elegantly fades out on the finish. This is a wine of true harmony. **DRINK DATE 2025-2040.***

Fiche technique rédigée par le domaine :

Nom du Climat : Côte du Py

Superficie de vignes pour cette cuvée : 80 ares, 3 339 bouteilles

Age des Vignes : 104 ans

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 herbicides employés, utilisation de produits agréés en Agriculture biologique depuis 2005.

Afin de ne jamais tasser nos sols labourés et de respecter le vie microbienne, tous les travaux de la vigne sont réalisés à la main (sauf les labourages et les traitements)

Vendange : manuelle

Vinification : Traditionnelle

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.

ATTENTION : la capsule de cette bouteille est en cire alimentaire. Pour l'ouvrir dans les meilleures conditions, enfoncez votre tire-bouchon directement au travers de la cire, et une fois qu'il est bien à fond dans le bouchon, tirez d'un coup sec (sans utiliser le levier si vous disposez d'un limonadier), bref, « à l'ancienne ». C'est ma meilleure façon d'éviter les « miettes » dans la bouteille !

Description brève du produit :

97/100 RVF et **95/100 Welles/Parker**. Les impénitents est pour nous ce qui se fait de mieux à Morgon... et donc en Beaujolais. Quel dommage que cette cuvée soit produite en si peu d'exemplaires ! Son prix en devient un peu exagéré, mais c'est la loi de l'offre et de la demande... Un conseil, oubliez-la quelques années en cave, vous serez impressionné(e) du résultat. Voilà un

très grand vin de garde.