Domaine Louis-Claude Desvignes "La Voûte Saint Vincent" 2014

Prix du produit :

66,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS
Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)
Millésime: 2014
Appellation: Morgon
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: La Voûte Saint Vincent
RVF: 15,5/20
Bettane + Desseauve: 15/20
Wine Advocate (Parker): 90/100

Description du produit :

En savoir plus sur le domaine Louis-Claude Desvignes en général.

Commentaires sur ce **Domaine Desvignes La Voûte Saint Vincent 2014** :

Revue du Vin de France (juin 2016) - Commentaire de Louis-Benoît Desvignes : *La cuvée La Voûte Saint-Vincent est issue de vendanges égrappées, avec pour but de privilégier le fruit frais et la souplesse. Le 2014 présente une robe plus légère [que le 2015]. Avec des notes de fruits rouges frais, de cuir, une touche un peu herbeuse.*

Le Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : *La Voûte Saint Vincent est issu du terroir de Douby, qui donne des vins plus accessibles. Le 2014 est doté d'un fruit bien mûr, d'une structure en demi-corps. Il faut le boire sur le fruit en attendant les autres cuvées du domaine.*

Guide Bettane + Desseauve 2017 : *Très pur, griotte, groseille. Structure légère. Plaisir immédiat.* ***15/20***
Fourchette de dégustation : 2016 - 2021

Le Point (Jacques Dupont, 23 juin 2016): *Fruits rouges, floral, très fin, juteux, griottes, tout en finesse, tendre, tanins veloutés, long, noyau. 16/20.*

Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin, août 2016) : *The 2014 Morgon la Voute Saint Vincent, which is 50% destemmed and matured in cement vats, has a lovely, natural, woodland-tinged bouquet that is very well defined. The palate is medium-bodied with well defined red berry fruit, nothing powerful or intense here, a Morgon that is taking it easy with its rustic red berry fruit and its sedate but harmonious vintage. It is the kind of Beaujolais that just makes you...relax.Drink 2016-2022.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Nom du Climat : Douby

Superficie de vignes pour cette cuvée : 5 Ha

Age des Vignes : 45 ans

Nature des Sols : Sols de piemonts et de granite peu profond

Exposition : Mi-coteaux 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

Date de ramassage : 16 Septembre, 17 Septembre, 19 Septembre et 22 Septembre 2014

Vinification : Traditionnelle - 50 % d'éraflage ? vinification en cuves ciment

Temps de cuvaison : 13 Jours

Temps élevé en cuves : 9 mois en cuves ciment

Mise en bouteilles : le 03 Juin 2015

Dégustation

Dans une robe rouge grenat très intense, **La Voûte Saint-Vincent** offre un nez, accompagné de notes de fruits noirs très délicates. La bouche est ronde et croquante, et possède une belle acidité, très mûre, et de la densité.

Description brève du produit :

90/100 Parker. Notée **16/20** par Jacques Dupont dans Le Point, c'est la "petite" cuvée du domaine Desvignes, la seule qui n'a pas besoin de patience. A déguster dans sa jeunesse, même si elle "tiendra" de nombreuses années dans une bonne cave !