

Domaine Louis-Claude Desvignes Javernières 2015



Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2015

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Javernières

RVF: 18,5/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE LOUIS CLAUDE DESVIGNES

Commentaires sur ce

Domaine Louis-Claude Desvignes Javernières 2015 :

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 18/20, fourchette d'apogée : 2017-2032. *On attendait Louis-Benoît et Claude-Emmanuelle Desvignes au tournant sur 2015, millésime exceptionnel mais difficile. Le résultat est sans équivoque et fera l'unanimité : les Desvignes ont fait de l'exceptionnel.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 18,5/20. *Les vins sont très cohérents en 2015. La gestion des maturités et des équilibres est spectaculaire pour ce millésime solaire. Un petit avantage pour Javernières cette année (vs Côte du Py, 18/20, ndlr) : son fruit*

s'exprime comme un coulis, et il propose une très belle concentration en finesse, qui séduit par sa parfaite adéquation entre volume et volupté.

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"*

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, août 2017) : 92/100. *The 2015 Morgon Cote du Py Javernieres has a lighter but no less convincing bouquet compared to the Côte du Py, with maraschino cherries, blackcurrant leaf and subtle hints of licorice emerging from the glass. The palate is well balanced with sappy red and black fruit, succulent ripe tannin, crisp acidity and a healthy dash of white pepper on the structured and persistent finish. This is another great wine from Louis-Benoît and Emmanuelle Desvignes. Drink 2017-2027.*

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

Date de ramassage : Les 31 Août et 5 Septembre 2015

Vinification : Traditionnelle - 20 % d'éraflage

Temps de cuvaison : 9 Jours

Temps élevé en cuves : 10 mois en cuves ciment

Degré alcoolique : 14.5% vol

Mise en bouteilles : le 04 Novembre 2016

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 :

18,5/20 RVF. Le même terroir que la grande cuvée "Les Impénitents". Superbe millésime 2015 qui permet de découvrir cette cuvée de garde dans les meilleures conditions.