

Domaine Louis-Claude Desvignes Côte du Py 2015



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2015

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Côte du Py

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Description brève du produit :

18/20 RVF. La **Côte du Py** signée Desvignes est structurée, mais suave et veloutée ; un pur plaisir qui devient exceptionnel après quelques années, surtout avec ce beau millésime 2015.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE LOUIS CLAUDE DESVIGNES

Commentaires sur ce

Domaine Louis-Claude Desvignes Côte du Py 2015 :

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 16,5/20, 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) : 18/20. Les vins sont très cohérents en 2015. La gestion des maturités et des équilibres est spectaculaire pour ce millésime solaire. Côte du Py : superbe, avec sa pointe de poivre et de cassis. Un fruit scintillant. La bouche déploie une magnifique envergure avec une empreinte de graphite qui la resserre ; les tanins sont aboutis.

Commentaire du domaine : "Issue de la partie Nord Est de la colline du Py, qui domine toute l'appellation, cette belle cuvée évoque sans détour de savoureuses notes de réglisse au nez, propose un toucher de bouche assez dense, et possède un joli fruit, avec de beaux tanins qui donnent une impression de gourmandise. **Un joli potentiel de garde en prime !**"

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, août 2017) : 92/100. *The 2015 Morgon Cote du Py has a seductive and very pure bouquet: dark plum, cold stone, light rose petal scents with violet emerging with time. This is just a lovely nose. The palate is well balanced with supple tannin, layers of slightly toasty red berry fruit laced with black pepper and a touch of ginger, leading to a dense but delineated, satisfying finish. This is just a super Côte du Py from Desvignes. Drink 2017-2027.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Nom du Climat : Côte du Py

Superficie de vignes pour cette cuvée : 2,20 ha (8.000 bouteilles environ)

Age des Vignes : 70 ans

Nature des Sols : sols de schiste et de roches éruptives désagrégées.

Exposition : Coteaux : Est

Culture de la vigne : Les sols sont labourés - aucun herbicides 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 30 Août et 2 Septembre 2015

Vinification : Traditionnelle- en grappes entières

Temps de cuvaison : 9 Jours

Temps élevé en cuves : 10 mois en cuves ciment

Degré alcoolique : 14.4% vol

Mise en bouteilles : le 1er Septembre 2016

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.