

# Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Montpelain rouge 2017

Prix du produit :

**96,00 €**

---

**caractéristiques du produit :**

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2017

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Wine Advocate (Parker): 92+/100

Cépage dominant: gamay



### Description brève du produit :

Un nouveau climat pour la famille Desvignes qui s'agrandit ! Proposé pour la première fois dans ce superbe millésime 2017. Les *afficionados* du domaine seront très agréablement surpris : voilà enfin une cuvée intermédiaire entre le "léger" Voûte Saint-Vincent et le "costaud" Côte du Py !

### Description du produit :

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

Commentaires sur ce

### **Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Montpelain rouge 2017**

**Notre commentaire :** Attention les vins ont été embouteillés fin 2018, ils ont donc besoin de repos. Ce millésime 2017 chez le Domaine Desvignes est un millésime de garde, n'hésitez pas à oublier ces bouteilles quelques années dans vos caves, votre expérience n'en sera que meilleure.

**Guide RVF des Meilleurs vins de France 2020** (août 2019) : 16/20. *Montpelain, né de vignes de 80 ans, fait la jonction entre La Voûte et des climats plus identitaires. Passé un nez graphité, se distingue une matière épurée aux tanins clairs.*

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018) : 16,5/20. *Superbe bouquet, parfumé, floral. Beaucoup de classe en bouche, "Bonhomme" comme disent les Desvignes. Les tannins sont séveux, racés, apportant du liant en finale. Très bonne persistance. Vin élégant, vin d'amateur. Apogée de 2018 à*

---

2033.

*Accords mets et vins: reblochon, pigeon, andouillette et saucisse, charcuteries, escalopes de dinde.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, septembre 2018) : 92+/100. *Another new cuvée, the 2017 Morgon Montpelain is deeper-pitched and more brooding than the Corcelette, displaying aromas of blackberries, cassis, pencil lead and dried flowers. On the palate, it's medium to full-bodied, with more amplitude and flesh, underpinned by stony structure that will demand some bottle age. Drink 2020-2030.*

#### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Appellation :** Morgon

**Nom du Climat :** Douby

**Superficie de vignes pour cette cuvée :** 0,74 Ha

**Age des Vignes :** 80 ans

**Nature des Sols :** Limons argileux.

**Exposition :** 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 la vie microbienne, tous les travaux de la vigne sont réalisés à la main (sauf les labourages et les traitements).

**Dégustation :** Issue de la partie nord-est du cru Morgon aux abords de Lancié, cette belle cuvée évoque de savoureuses notes de fruits noirs et graphites au nez. Elle propose un toucher en bouche équilibré, à la fois puissant et gourmand. Elle possède une belle densité avec de beaux tanins qui donnent une jolie précision. C'est un vin qui fera parfaitement le lien entre le plaisir et l'aspect digeste de la Voûte Saint-Vincent et la puissance de la Côte du Py.

**Historique :** Le domaine Louis-Claude Desvignes dans le Beaujolais, à Villié-Morgon, est à l'image de ses pierres: robuste, usé et ragailardi 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 délicats, surprenants et puissants. 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.