Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Côte du Py rouge 2018

Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS
Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)
Millésime: 2018
Appellation: Morgon
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Côte du Py
RVF: 96/100
Bettane + Desseauve: 16.5/20
Wine Advocate (Parker): 93/100
Cépage dominant: gamay

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DESVIGNES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Côte du Py 2018 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 96/100. *Une magnifique entrée en matière, qui interpelle par ses différents niveaux de lecture. Riche d'un assemblage de parcelles judicieux, le nez revêt une forte empreinte minérale, complétée par des notes intenses de fruits noirs et une touche d'encens.*

La Revue des Vins de France (n°632, juin 2019, spécial millésime 2018) : 17-18/20. *La myrtille embaume le nez de son parfum intense. D'abord voluptueuse, la matière évolue vers un tanin épicé. Une cuvée pour la prochaine génération!*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) **:** 16,5/20. *C'est donc avec une modeste ambition que les vins progressent dans le raffinement et la précision, dans un style qui oscille selon les millésimes entre la côte-rôtie et la côte-de-nuits! les derniers millésimes sont dans cette lignées, entre finesse et gourmandise, mais toujours élégant. La classe.* Cuvée Côte du Py : *Un bouquet déjà généreux et épanoui. La bouche contredit par sa profondeur le caractère précoce du nez. Retour sur des notes de cendres et de poivre... on devine le beau vin en train de naître.* Apogée de 2019 à 2028.
Accords mets et vins: reblochon, pigeon, andouillette et saucisse, charcuteries, escalopes de dinde.

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2019) : 93/100. *Aromas of spicy cassis and blackberries mingle with scents of smoked meats and cracked black pepper to introduce the 2018 Morgon Côte du Py, a medium to full-bodied, layered and broad-shouldered wine with a fleshy core of juicy fruit, excellent depth and dimensions, and a long, nicely defined finish. There's plenty of fine-grained tannin here, but it's hidden to such an extent that this will make for more accessible early drinking than the firmer 2017 rendition. Drink 2020-2035.*

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 !"***

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 agrées 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

Vinification : Traditionnelle- en grappes entières

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.

Description brève du produit :

96/100 RVF et **93/100** Kelley/Parler. La **Côte du Py** signée Desvignes est structurée, mais suave et veloutée ; un pur plaisir qui devient exceptionnel après quelques années.