Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Javernières "Les Impénitents" rouge 2018

Prix du produit :

136,50 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS
Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)
Millésime: 2018
Appellation: Morgon
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Impénitents
Bettane + Desseauve: 17.5/20
Wine Advocate (Parker): 96/100
Cépage dominant: gamay

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DESVIGNES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Domaine Louis-Claude Desvignes Javernières Morgon "Les Impénitents" 2018

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2018) **:** 17,5/20. *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 Impénitents : *Notes sanguines, complexes, on change d'univers. Plein, tapissant, cylindrique.* Apogée 2022-2040.
Accords mets et vins: reblochon, pigeon, andouillette et saucisse, charcuteries, escalopes de dinde.

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2019) : 96/100. *As usual, the 2018 Morgon Côte du Py Les Impénitents is one of the wines of the vintage in the Beaujolais, opening*

in the glass with aromas of black raspberries, mulberries, cracked pepper, orange rind and peonies. On the palate, it's deep, full-bodied and enveloping, with a concentrated and multidimensional core, powdery tannins and a long, lingering finish. This is somewhat broader and more immediate than the 2017 rendition, and while its aging potential is prodigious, it will be more approachable young. As readers will remember, this bottling is a special cuvée derived from three parcels within Javernières that were planted between 1912 and 1914. Drink 2022-2040.

Commentaire du domaine : *"Cette **Cuvée Javernières Les Impénitents** se dévoile au nez sur des notes de petits fruits rouges très mûrs, avec beaucoup de finesse. Un Morgon à la bouche suave et gourmande, avec une belle matière tannique, ronde. Un vin de grande garde pour les plus patients."*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Nom du Climat : Côte du Py

Superficie de vignes pour cette cuvée : 80 ares, 3 339 bouteilles

Age des Vignes : 104 ans

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 herbicides employés, utilisation de produits agrées en Agriculture biologique depuis 2005.
Afin de ne jamais tasser nos sols labourés et de respecter le vie microbienne, tous les travaux de la vigne sont réalisés à la main (sauf les labourages et les traitements)

Vendange : manuelle

Vinification : Traditionnelle

Temps de cuvaison : 9 Jours

Temps élevé en cuves : 10 mois en cuves ciment

Degré alcoolique : 14% vol

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.

ATTENTION : la capsule de cette bouteille est en cire alimentaire. Pour l'ouvrir dans les meilleures conditions, enfoncez votre tire-bouchon directement au travers de la cire, et une fois qu'il est bien à fond dans le bouchon, tirez d'un coup sec (sans utiliser le levier si vous disposez d'un limonadier), bref, « à l'ancienne ». C'est ma meilleure façon d'éviter les « miettes » dans la bouteille !

Description brève du produit :

17,5/20 B+D, **96/100** Kelley/Parker. Cette cuvée parcellaire très recherchée prouve qu'avec de vieilles vignes (105 ans) à Morgon, il est possible de vinifier de très grands vins de garde. Sorti des caves du domaine en janvier 2020, directement dans nos chais climatisés.