Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Montpelain rouge 2019

Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS
Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)
Millésime: 2019
Appellation: Morgon
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Montpelain
RVF: 93/100
Wine Advocate (Parker): 92/100
Cépage dominant: gamay

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DESVIGNES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Montpelain rouge 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : **93/100**. *Dans un style frais et réservé, le nez délivre timidement des notes d'airelles, de réglisse frais et d'humus. La bouche est serrée, austère, aux tanins saillants. A besoin de 2-3 années pour se fondre.*

Le Journal du Dimanche "Les Vins Stars" (3 mai 2020) : *"Aujourd'hui, les héritiers Claude-emmanuelle et Louis-Benoît portent le gamay du Beaujolais à son plus haut niveau. La fraîcheur de leurs morgons consommés jeunes autant que les potentialités d'élevage de ces crus mettront*

plus d'un amateur méfiant à genoux. Nez graphité, bouche suave poivrée à l'expression mesurée pour une très belle cuvée d'initiation à l'univers Desvignes."

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, mai 2020) : 92/100. *Bursting with aromas of raspberries, cherries, sweet soil tones and peonies, the 2019 Morgon Montpelain is medium to full-bodied, rich and fleshy, with abundant but velvety tannins, lively acids and a gourmand core of fruit. This has turned out very well. Drink 2020-2035.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : Morgon

Nom du Climat : Douby

Super?cie 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 agrées en Agriculture biologique depuis 2005. A?n 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 noires 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 ragaillardi par le temps, tout y reste ?gé 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.

Description brève du produit :

Le troisième millésime de cette nouvelle star du domaine est très réussi en 2019. Surpassera-t-il les superbes 2018 ? Avec 92/100 contre 91*/100, c'est l'avis du Robert Parker's Wine Advocate... mais il faudra lui laisser un peu de temps. A l'heure de la sortie de ces 2019, en novembre 2020, les 2018 sont plus à leur avantage.