

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Javernières rouge 2021



Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2021

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Javernières

RVF: 97/100

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

97/100 RVF et **94/100** Robert Parker's Wine Advocate. Le terroir spécifique de Javernières est connu à travers la cuvée "Impénitents", réputée mondialement. Mais il ne faut pas oublier cette "petite soeur" issue de vignes plus jeunes de la même parcelle ! D'autant qu'il n'y aura pas d'Impénitents 2021, tout Javernières est dans cette cuvée, d'une concentration inédite dans ce millésime pour cette raison.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DESVIGNES
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Javernières 2021

La Revue du Vin de France (HORS-SÉRIE - MAI 2024) : 97/100. "Renversant ! Ce Javernières impressionne par sa régularité. Le nez bouleverse par sa définition et sa subtilité. La bouche est nuancée, tramée par des tanins précis, rendant l'ensemble savoureux. Un grand vin."

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 97/100. "Impénitents n'étant pas produit en 2021, ses raisins ont été introduits dans Javernières, le hissant au sommet. Il combine tous les superlatifs. Un très grand vin."

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2022) : 94/100. *There's no Impenitents bottling this year, so everything went into the 2021 Morgon Côte du Py Javernières, a brilliant effort in this challenging vintage. Unfurling in the glass with aromas of cherries, ripe plums, wild berries, vine smoke and petals, it's medium to full-bodied, ample and fleshy, with terrific mid-palate volume, ripe tannins, tangy acids and a long, penetrating finish. Drink 2021-2035.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Nom du Climat : Côte du Py

Superficie de vignes pour cette cuvée : 2 Ha

Age des Vignes : 35 ans en moyenne

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 herbicide 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

Vinification : Traditionnelle - 20 % d'éraflage

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.