

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Javernières "Aux Pierres" rouge 2021



Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2021

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Javernières Aux Pierres

RVF: 95/100

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: gamay

Description brève du produit :

95/100 RVF. Deuxième millésime pour cette nouvelle cuvée parcellaire très concentrée destinée à une longue garde. Nous avons eu droit à quelques cartons pour l'année... ils ne dureront pas longtemps.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DESVIGNES + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

commentaires sur ce

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Javernières "Aux Pierres" rouge 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 95/100. "Javernières Aux Pierres,

"une parcellaire de ce lieu-dit, rattrape son retard : on est en train de percevoir le fruit du travail à la vigne, avec un vin plus profond et plus défini"

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2022) : **94/100**. *From an east-facing parcel of 90-year-old vines, 2021 Morgon Côte du Py Javernières Aux Pierres is also superb, delivering aromas of blackberries, plums, exotic spices and vine smoke. Medium to full-bodied, ample and fleshy, it's seamless and enveloping, with a layered core of fruit that largely conceals its ripe structuring tannins. This bottling, which joined the range last year, is rapidly establishing itself as one of the high points of the portfolio. Drink 2021-2035.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Nom du Climat : Côte du Py

Superficie de vignes pour cette cuvée : 0.57 Ha

Age des Vignes : 90 ans

Nature des Sols : Sols d'argile, de schiste, de pirite et de roches éruptives désagrégées

Exposition : Plein Est, 8% de pente

Culture de la vigne : Les sols sont labourés - aucun herbicides employés – utilisation de produits agréés 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). En cours de certi?cation en agriculture biologique depuis 1 an.

Vendange : manuelle

Vinification : Traditionnelle- en grappes entières

Temps de cuvaison : 10 jours

Temps élevé en cuves : 10 mois

Commentaire du domaine Louis-Claude Desvignes: Issue de la partie Est de la colline du Py, qui domine toute l'appellation, c'est une cuvée issue de vignes de 90 ans, sur le lieu dit « Aux Pierres » dans Javernières. Terroir reconnu pour son potentiel avant même les AOC , très caillouteux, avec des vignes presque centenaires, il s'agit de vieilles sélections massales de qualité. Cela donne un vin d'une grande densité, profond avec une structure bien présente, sur le fruit noir avec un équilibre presque salin. C'est un vin élevé en oeuf béton de 30HL. Un Morgon taillé pour la garde. Du Desvignes pur et dur avec un nouveau parcellaire !

