

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Javernières rouge 2022



Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2022

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Javernières

RVF: 96/100

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

96/100 RVF et **94/100** Wells/Parker. 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 argileuse située au pied de la fameuse Côte du Py, divine en 2022. Encore très (trop !) jeune à la sortie du domaine en 2024. Si vous avez la patience, attendez 2025 pour une première approche.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Javernières 2022 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **96/100**. *Avec ses notes de pierres chaudes, Javernières est davantage marqué par son origine que par le fruit. Il vieillira au moins 20 ans.*

The Robert Parker's Wine Advocate (K. Wells, mai 2024), **94/100**. *The 2022 Morgon Côte du Py Javernières is captivatingly fragrant with aromas of cherries, pomegranate, dried petals, Earl Grey tea, slate and Indian spices. The palate is medium to full-bodied and packed with a silken core of fruits interlaced with salinity. It has a lining of ripe acidity and a persistent tension from the chalk-like tannins that impart a subtle resistance; together, this draws the wine out with great sophistication, culminating in a long, crafted finish. This is a wine that, despite all of the material it is working with, boasts admirable poise and elegance. DRINK DATE 2026-2042.*

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 cuvaïson : 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 ragaillard 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.