

# Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Javernières rouge 2023



Prix du produit :

**144,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2023

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): 91+/100

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 13,5

**Description brève du produit :**

**96/100 RVF.** 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 2023.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Javernières 2023

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026** (sept. 2025) : **96/100.** *La famille Desvignes signe des 2023 de haut niveau. Javernières est encore strict, serré et viril, mais sa froideur le rend savoureux.*

**The Robert Parker's Wine Advocate** (K. Wells, mars 2025) : **91+/100.** *The 2023 Morgon Côte du Py Javernières is sourced from both north- and south-facing sites rooted in clay and blue stone soils. From the top, the nose reveals aromas of cherries, raspberries, jasmine tea and orange blossoms. The wine opens elegantly with a rounded attack and slowly takes shape as the condensed core of sandstone-like tannins command a lengthy, directed progression, as the flavor fades out and the acquired youthful tension comes to a head. DRINK DATE 2026-2036.*

**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.