

# Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Javernières "Les Impénitents" rouge 2023



Prix du produit :

**414,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2023

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Impénitents

RVF: 96/100

Wine Advocate (Parker): 93+/100

Alcool (%/vol.): 14

**Description brève du produit :**

**96/100 RVF.** Les impénitents est pour nous ce qui se fait de mieux à Morgon... et donc en Beaujolais. Quel dommage que cette cuvée soit produite en si peu d'exemplaires ! Son prix en devient un peu exagéré, mais c'est la loi de l'offre et de la demande... Un conseil, oubliez-la quelques années en cave, vous serez impressionné(e) du résultat. Voilà un très grand vin de garde.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine Louis-Claude Desvignes Javernières Morgon "Les Impénitents" 2023**

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026** (sept. 2025) : **96/100**. *La famille Desvignes signe des 2023 de haut niveau. Les Impénitents régale : à la fois savoureux et réservé, c'est un très grand vin.*

**The Robert Parker's Wine Advocate** (K. Wells, mars 2025) : **93+/100**. *Emerging from venerable 110-year-old vines, the 2023 Morgon Côte du Py Les Impénitents stands as a testament to quiet depth and complexity. It unveils supple cherry fruit layered with crushed rose petals, licorice, orange spice, forest floor and crushed stone. Telluric at its core, the wine is anchored by a suave structure of fine-grained, tightly knit tannins, gradually revealing intricate layers as it unfolds —evoking an image of the ancient vines drawing quiet wisdom from deep within the earth. It is profound, inviting patient reflection as it gradually reveals itself and promising even greater nuance with a few more years of repose in the cellar. **DRINK DATE 2026-2038.***

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Nom du Climat :** Côte du Py

**Superficie de vignes pour cette cuvée :** 80 ares, 3 339 bouteilles

**Age des Vignes :** 104 ans

**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 herbicides employés, utilisation de produits agréés en Agriculture biologique depuis 2005.

Afin de ne jamais tasser nos sols labourés et de respecter le vie microbienne, tous les travaux de la vigne sont réalisés à la main (sauf les labourages et les traitements)

**Vendange :** manuelle

**Vinification :** Traditionnelle

**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.

**ATTENTION** : la capsule de cette bouteille est en cire alimentaire. Pour l'ouvrir dans les meilleures conditions, enfoncez votre tire-bouchon directement au travers de la cire, et une fois qu'il est bien à fond dans le bouchon, tirez d'un coup sec (sans utiliser le levier si vous disposez d'un limonadier), bref, « à l'ancienne ». C'est ma meilleure façon d'éviter les « miettes » dans la bouteille !