

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Javernières "Aux Pierres" rouge 2023



Prix du produit :

186,00 €

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: bio ou biodynamie

Cuvée: Javernières Aux Pierres

RVF: 93/100

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

93/100 RVF. Quatrième millésime pour cette nouvelle cuvée parcellaire très concentrée (les vignes ont 90 ans !) 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 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025) : **93/100**. *La famille Desvignes signe des 2023 de haut niveau. Javérières est encore strict, serré et viril, mais sa froideur le rend savoureux. Dans la même veine, Aux Pierres est un ton en dessous en termes de densité.*

The Robert Parker's Wine Advocate (K. Wells, mars 2025) : **92/100**. *The 2023 Morgon Côte du Py Javérières Aux Pierres, sourced from the lower slopes of Côte du Py near Javérières, sits atop a clay base with rocky schist. The nose is marked by violet petals alongside cool-toned blue and black fruits, toned with sweet soil and Indian spice. This wine is more defined by its structure than its flavor, beginning with pronounced volume on the attack before the tannins begin to assert themselves, carving the way for a long, well-defined and angular development, layered with complexity. Medium to full-bodied and precise, it remains focused, yet the presence of velvety fruit subtly softens the edges, lending a poised and measured presence. DRINK DATE 2027-2038.*

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 herbicide employé – 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 labours et les traitements). En cours de certi?cation en agriculture biologique depuis 2 ans.

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 Javérières. 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 !