



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Louis Claude DESVIGNES, Morgon JAVERNIERES 2023 magnum

150 cl magnum Rouge Beaujolais AOC Morgon Côte du PY



La note Le Meilleur Du Vin

95+/100

Nous suivons le domaine Desvignes depuis quelques années et les palmarès se succèdent... Quelle réussite pour Claude-Emmanuelle et son frère Louis-Benoit ! Nous sommes au sommet de la hiérarchie des Morgons. Trois étoiles dans le Guide Vert de la Revue des Vins de France pour l'édition 2020. Producteur de l'année 2018, élu dans le top 10 au guide Bettane & Desseauve.

Ce domaine de 13 hectares produit certains des vins les plus anciens et les plus sérieux du Beaujolais. Les vieilles vignes, cultivées biologiquement et vendangées tardivement, produisent des raisins qui sont vinifiés de manière traditionnelle avec des grappes entières, de longues macérations et un chapeau immergé. Le résultat est une gamme de rouges saturés d'encre, avec beaucoup de caractère et de structure, et les meilleures cuvées n'auront aucun mal à évoluer pendant deux décennies. Quiconque cherche à découvrir les gloires du Beaujolais âgé ne devrait pas hésiter à mettre quelques caisses dans la cave, comme l'a amplement prouvé un Impénitents 2010, lors de ma dernière visite. (Guide Parker)

Le domaine Desvignes est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité) et 3*/3 à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons). La viticulture est en conversion bio depuis 2018. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Desvignes Louis-Claude (Morgon, Beaujolais)

Claude-Emmanuelle et son frère Louis-Benoit marchent sur les traces de leur père, l'emblématique Louis-Claude Desvignes. 8ème génération dans cette famille de tradition vigneronne, ils élaborent des vins à la fois surprenants et puissants "Les Morgons". "On ne cherche pas à faire un style, on fait juste les vins que l'on aime" déclarent-ils. Et ces deux-là aiment le Gamay tout comme leur père.

Ce binôme de passionnés exploite 13 hectares de vignes sur le prestigieux climat Côte de Py et Douby.

Cépage unique, le gamay noir à jus blanc s'enrichit de la terre, de l'exposition, des aléas de temps de chacune des différentes parcelles du vignoble. Le sol d'anciennes roches éruptives, de schiste, dit de "roches pourries", fait de la réputée cuvée Côtes de Py un vin de garde des plus typés. Alors que les grès sablonneux de l'excellent climat Douby, donne des vins fruités avec beaucoup de caractère.

Chaque parcelle est vinifiée séparément pour privilégier l'expression du terroir. Les vins restent de 10 à 16 mois sur lies fines avant d'être mis en bouteilles. Ils reposeront alors dans les belles caves voûtées du domaine, s'épanouissant avec le temps. Riches, puissants et charnus, ce sont des vins de garde avant tout qui peuvent vieillir de 5 à 10 ans voir plus.

Patience, minutie et apologie de la lenteur, voilà le secret des Desvignes qui offrent aux amateurs de terroir des vins naturels et vrais.

Le vin

La cuvée Côte du Py est issue de la partie Nord Est de la colline du Py, qui domine toute l'appellation. Climat réputé, il donne des vins qui s'avèrent corsés, minéraux et épices. Le sol de schiste et de roche pourrie en font un vin de garde des plus typés. Les vignes ont une moyenne d'âge de 65 ans.

Quelle bouteille ! Au pied de la Côte du Py, on est cependant au sommet des plus beaux terroirs du Beaujolais, grâce à une interprétation épurée, gourmande et salivante. Un vin déjà agréable, mais son avenir en cave s'annonce radieux, au moins 15 ans. (RVF, millésime 2020, noté 97/100)

Légèrement marqué d'une fine végétalité, ce vin profite d'une sapidité typique de son terroir. L'allonge est magnifique, gourmande, savoureuse, avec un éclat de fruits qui lui permettra de le faire tenir au moins vingt ans. À besoin de temps pour se fondre. (RVF, millésime 2019, noté 96/100)

Unfurling in the glass with a youthfully reserved nose of raspberries, wild plums, spices, white tea and rose petals, the 2019 Morgon Côte du Py Javernières is medium to full-bodied, deep and layered, with real concentration, lively acids and powdery structuring tannins. Still quite tightly wound after its recent bottling—a matter of weeks before I tasted it—this will, as ever, merit several years in the cellar. At maturity, I suspect the 2019 will be more dynamic than the 2018 rendition, and it will delight admirers of serious cru Beaujolais. (Guide Parker, millésime 2019, noté 94+/100)

The 2020 Morgon Côte du Py Javernières is brilliant, unwinding in the glass with aromas of wild berries, spices, rose petals, loamy soil and licorice. Medium to full-bodied, layered and concentrated, with impressive reserves of ripe tannin and sapid fruit, it's seamless and lively, concluding with a long, resonant finish. As ever, this is built to age, and it will reward patience, even if its youthful charms are considerable. (Guide Parker, millésime 2020, noté 94+/100)

La presse spécialisée en parle

Louis-Benoît et Claude-Emmanuelle Desvignes sont les dignes héritiers du domaine éponyme. Leur jeune âge contraste avec leur grande expérience vigneronne, et les récents millésimes ne font que confirmer la grande maturité de style de cette paire redoutable. On les attendait au tournant sur 2015, millésime exceptionnel mais difficile. Le résultat est sans équivoque et fera l'unanimité : les Desvignes ont fait de l'exceptionnel et confirme leur statut de domaine phare du Beaujolais. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité, noté 4*/5)

"Bon sang ne saurait mentir", dit l'adage. C'est le cas des enfants de Louis Claude Desvignes, Claude-Emmanuelle et Louis-Benoît. Cette huitième génération incarne l'esprit vigneron-paysan qui se soucie de tous les détails. Ils ne sont pas en bio certifié et alors ? Il élèvent leur vins sans fûts, pourquoi pas ? La seule étiquette qu'ils revendent est d'être du Beaujolais. Beaucoup de travail aux vignes (labour, tri sévère...) peu d'intervention en cave, des élevages parcellaires longs en cuve béton donnent des vins francs, sans fard, bons à tous les âges. Des parangons de gamay.

Les vins : nous remercions le domaine d'avoir envoyé sa gamme complète de 2017 alors que la majorité de ses vins est vendue ou réservée. La Voûte Saint-Vincent offre un parfum reconnaissable entre mille pour une matière aussi juteuse que digestive. Issu du climat Douby, Montpelain, né de vignes de 80 ans, fait la jonction entre La Voûte et des climats plus identitaires. Passé un nez graphité, se distingue une matière épurée aux tanins clairs. Unique cuvée produite à partir d'achat de raisins, Corcelette livre un parfum évoquant un chiroubles par sa floralité, ce que confirme une matière parfaitement équilibrée à la terminaison saline. Javernières se pare d'une robe intense de violette qui remonte jusqu'à son nez. Sa saveur équilibrée distille le plaisir avec une persistance démoniaque. La Côte du Py est un monstre endormi, à la matière tout en puissance retenue, à la finale réglissée. Le boire jeune serait un infanticide ! Les Impénitents livre une approche florale intense qui tourne autour de la vieille rose. Son jus dense termine sur un souffle d'épices. Pour la pure représentation du cru Morgon, cette famille vigneronne mérite sa troisième étoile. (RVF, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons, 3*/3 étoiles au guide vert 2020)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette :** 97/100 note RVF
- **note guide Parker :** 94+/100
- **note RVF :** 97/100
- **Cépage :** 100% gamay
- **Appellation principale :** Crus du Beaujolais
- **Appellation principale :** Morgon
- **Appellation principale :** Les Grands Formats
- **Terroir :** Coteaux Est, sols de schiste et de roches éruptives désagrégées, vignes 70 ans.
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Elevage :** Majoritairement en grappes entières, fermentation en cuves ciment, élevage sans bois.
- **Millésime :** 2023
- **Période de consommation :** à boire entre 2026 et 2035
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C
- **Coup de cœur :** Oui