

Louis Claude DESVIGNES, Morgon "CÔTE DU PY" 2022

75cl Rouge Beaujolais AOC Morgon Côte du PY



La note by Christian Walter

96/100

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 & Desseuve.

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)

Il faudra du temps pour apaiser la puissance du millésime **2022** : jusqu'au dernier jour des vendanges qui auront duré presque un mois, l'année 2022 aura été éprouvante pour les vignerons. Les phénomènes météorologiques ont été extrêmes (ensoleillement, chaleur, sécheresse, pluie, orages très localisés) et les vendanges très précoces (les plus précoces après 2003). La récolte est très hétérogène d'un secteur à un autre de notre vignoble. La quantité sera inférieure de 20 % à la moyenne des cinq dernières années. Quant à la qualité, elle est réjouissante ! On retrouve des similitudes avec les grands millésimes 2009, 2015, 2018 et 2020. 2022 sera une année de vins signature. Ce millésime offrira des vins aux profils très variés : des vins amples et structurés avec une robe soutenue qui seront des vins de garde par excellence, ainsi que des vins gouleyants et charnus agréables à boire.

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. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Desvignes Louis-Claude (Morgon)

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 Javernières provient quant à elle, du même climat Côte du Py, mais des contreforts au sud de la colline. Les sols diffèrent quelque peu, plus argileux, ils donnent des vins à la fois typés, tanniques et encore plus soyeux et harmonieux.

La maturité de 2019 est tempérée par la juste puissance de la Côte du Py. La bouche est franche, suave, ronde, dynamique. Grande qualité de tanins poudrés. (RVF, millésime 2019, noté 95/100)

À l'image d'une montagne, Py est un mont infranchissable aujourd'hui. On peut passer à côté de ce vin massif. Mais en se concentrant, on peut capter des nuances d'herbes sèches, de graphite et de fleurs d'altitude. La bouche est d'un bloc, avec un extrait sec incroyable, et un tanin parfaitement intégré. À garder jalousement en cave pendant vingt ans. (RVF, millésime 2018, noté 96/100)

The 2019 Morgon Côte du Py reveals aromas of blackberries, cherries, smoked meats and licorice. Medium to full-bodied, ample and fleshy, it's charming and enveloping, with a generous core of succulent fruit that's framed by powdery tannins. Less tightly wound than the Javernières, this will drink well out of the gate but also offer considerable longevity. (Guide Parker, millésime 2019, noté 93/100)

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 revendiquent 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 digeste. 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** : 96/100 note RVF
- **note RVF** : 96/100
- **Cépage** : 100% gamay
- **Appellation principale** : AOC Morgon
- **Terroir** : Exposition sud-est, en contrebas de la colline du Py, les sols sont profonds et argileux, imprégnés d'oxyde de fer.
- **Vignoble** : Vignes 70 ans, densité 9000 à 10000 pieds/ha
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Vinification** : Majoritairement en grappes entières, fermentation en cuves ciment, élevage sans bois
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2035
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, passage en carafe conseillé