walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

LES IMPÉNITENTS 2022 - Louis Claude DESVIGNES - Morgon Javernières

75 cl Rouge Beaujolais AOC Côte du Py



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter

98+/100

Huit générations de vignerons au cœur du Beaujolais
Le Domaine Louis-Claude Desvignes figure parmi les grandes signatures de l'appellation Morgon, dans le Beaujolais. Héritiers d'une longue tradition familiale, Claude-Emmanuelle et Louis-Benoît Desvignes représentent la huitième génération de vignerons. Dans la continuité de leur père Louis-Claude, ils perpétuent une vision exigeante du vin, profondément attachée à l'identité des terroirs et à la qualité du Gamay.

Vieilles vignes biologiques et vinifications traditionnelles
Sur ses 13 hectares, le domaine élabore certains des vins les plus sérieux et les plus aptes au vieillissement du Beaujolais. Les vieilles vignes, conduites en agriculture biologique et vendangées à maturité optimale, donnent naissance à des raisins concentrés et expressifs. Les vinifications traditionnelles privilégient les grappes entières, les longues macérations et le chapeau immergé, afin d'extraire profondeur, structure et complexité. Il en résulte des Morgon intenses, à la robe profonde, à la matière dense et au caractère affirmé.

Des terroirs de Morgon aux expressions singulières
Le domaine exploite des parcelles emblématiques, notamment sur la Côte du Py, Javernières et Douby. Les sols de schistes, de roches éruptives et de granites façonnent des vins aux profils distincts. La Côte du Py révèle puissance et profondeur, tandis que Javernières exprime finesse, élégance et complexité. Les cuvées les plus ambitieuses possèdent un remarquable potentiel de garde, pouvant évoluer harmonieusement pendant près de deux décennies.

Les Impénitents, une cuvée de grande garde
La cuvée Les Impénitents, issue de vieilles vignes de Javernières, incarne l'expression la plus ambitieuse du domaine. La capacité des Morgon Louis-Claude Desvignes à traverser le temps est illustrée par la dégustation de l'Impénitents 2010, qui témoigne de la grandeur des Beaujolais de garde. Pour les amateurs de vins mûrs, profonds et complexes, ces cuvées méritent une place de choix en cave.

La sélection Louis-Claude Desvignes chez Walter-Wine.com
Walter-Wine.com propose une sélection de cuvées remarquables du domaine : Château Gaillard 2022 (93-94/100 Christian Walter), Javernières 2023 (95+/100), Javernières aux Pierres 2023 (96/100), Côte du Py 2023 (96/100) et Les Impénitents 2022 (98+/100). Plusieurs références sont également disponibles en magnum, selon les stocks. Une sélection de grands Morgon pour les amateurs de Gamay de terroir, de vins de caractère et de belles perspectives de garde. Le domaine est noté 4* au guide Bettane (producteur de très haute qualité) et 3* à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons).

Desvignes Louis-Claude (Morgon, Beaujolais)

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. Il s'agit alors de Morgons de grande garde pour les meilleurs millésimes. Les vignes ont une moyenne d'âge de 100 ans, et sont exposées Sud-Est.

The 2019 Morgon Côte du Py Les Impénitents is showing brilliantly, but that won't surprise followers of this cuvée that's routinely among the Beaujolais' finest and most age-worthy wines. Offering up a deep-pitched bouquet of blackberries, cassis and raspberries complemented by hints of smoked meats and peonies, it's medium to full-bodied, deep and multidimensional, with phenomenal concentration, lively acids and an elegantly muscular chassis of powdery tannin, concluding with a long and penetrating finish. (Guide Parker, millésime 2019, noté 95+/100)

Cette cuvée confidentielle, dont seulement 0,7 ha de la colline du Py est issue, offre de l'envergure. Au nez, on plonge à la fois dans la roche et dans une corbeille de fruits noirs, auxquels se mêlent épices

douces, fine réduction grillée et pétales cristallisées. La bouche est un muscle en contraction, d'une folle densité, fruit de l'âge canonique des vignes. Le tanin, serré et précis, cercle l'ensemble méticuleusement, et envoie la bouche vers une longueur sans faille. (RVF, millésime 2018, noté 98/100)

Quelle classe ! On sent la qualité d'un terroir, mais aussi une densité, un volume, une énergie grandioses. La bouche est pure, allongée avec une grande définition tannique. Grande garde. (RVF, millésime 2019, noté 99/100)

The Desvignes portfolio attains its crescendo with the 2020 Morgon Côte du Py Les Impénitents. Offering up aromas of wild berries, violets, orange rind, Egyptian musk, warm spices and loamy soil, it's medium to full-bodied, seamless and complete, its broad and velvety attack segueing into a deep and layered mid-palate that's framed by rich, powdery tannins and lively acids. Multidimensional, penetrating and perfumed, it's a profound Morgon that numbers among the wines of the vintage. But what's new? (Guide Parker, millésime 2020, noté 96/100)

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 :** 98/100 note RVF
- **note guide Parker :** 96/100
- **note RVF :** 98/100
- **Cépage :** 100% gamay
- **Terroir :** Sud Est, en contrebas de la colline du Py, sols profonds argileux, impégnés d'oxyde de fer

- **Vignoble :** Vieilles vignes de plus 100 années, densité 9000 à 10000 pieds/ha
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Elevage :** Majoritairement en grappes entières, fermentation en cuves ciment, élevage sans bois.
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2025 et 2043
- **Alcool :** 14,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer 4h avant de consommer
- **Coup de coeur :** Oui