



BEAUJOLAIS

« L'aube à Javernières » 2020

Appellation : Beaujolais rouge

Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,84 ha

Âge des vignes : 20 à 30 ans

Nature des sols : argiles profonds

Exposition : Est en limite d'appellation Beaujolais et Morgon

Côte du Py à Javernières

Vendange : manuelle

Date de ramassage : 7 septembre 2020

Vinification : traditionnelle (60 % d'éraflage)

Temps de cuvaison : 10 jours

Temps élevé en cuves : 7 mois en cuves ciment

Degré alcoolique : 13 % vol.

Mise en bouteille : fin mars 2021

En cours de certification Biologique depuis 2020

DÉGUSTATION

Parcelle en limite de l'appellation Morgon Côte du Py à Javernières, ce Beaujolais se caractérise par une trame sapide, juteuse, avec une structure présente due à sa localisation. Ce vin surprenant et digeste est porté aussi par un fond bien présent ; ce petit paradoxe démontre déjà une personnalité hors norme.

DANS LA PRESSE

- *Guide de la Revue du Vin de France 2020*, 3 étoiles. Notre domaine est rangé parmi « ces très grands domaines, souvent dotés de terroirs fabuleux, incontournables qui par leur régularité et l'excellence de leur production, se doivent de figurer dans la cave d'amateurs ».
- *Guide des vins de France 2019 Bettane et Desseauve*, avec 4 étoiles depuis 2016 : « Quatre étoiles signalent les producteurs de très haute qualité, ceux qui sont des gloires du vignoble français. »
- 2^e dans le top 10 des producteurs de l'année en 2018, toutes régions confondues.
- 95/100 et 96/100 en 2021 par William Kelley sur les cuvées Morgon Javernières et Morgon Javernières « Les Impénitents » dans *Wine advocate Robert Parker*. Les meilleures notes du Beaujolais.
- Meilleure note de dégustation (20/20) dans le numéro de *Bourgogne et Beaujolais aujourd'hui*, paru en mai 2021.