



MORGON

Javernières « Les Impénitents » 2020

Appellation : Morgon

Nom du Climat : Côte du Py

Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,80 ha

Âge des vignes : 107 ans

Nature des sols : contre-bas de la colline du Py. Sols profonds argileux, imprégnés d'oxyde de fer

Exposition : coteaux Sud-Est

Culture de la vigne : les sols sont labourés (aucun herbicide employé). Utilisation de produits agréés en Agriculture biologique depuis 2005. Afin 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 labourages et les traitements).

Certifié en agriculture biologique pour le millésime 2021.

Vendange : manuelle

Date de ramassage : 4 septembre 2020

Vinification : traditionnelle en grappes entières (5 % d'éraflage)

Temps de cuvaison : 11 jours

Temps élevé en cuves : 10 mois en cuves ciment

Degré alcoolique : 14.5% vol.

Mise en bouteille : fin juillet 2021

DÉGUSTATION

Cette Cuvée Javernières Les Impénitents se dévoile avec beaucoup de finesse avec un nez de petits fruits rouges très mûrs. Un Morgon à la bouche suave et gourmande dotée d'une superbe matière tannique et ronde. Un vin délicat, fondu et de grande garde pour les plus patients...

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.