



DÉGUSTATION

Issue de la partie Est de la colline du Py, qui domine toute l'appellation, c'est une cuvée issue de vignes de 90 ans, sur le lieu dit « Aux Pierres » dans Javernières, terroir reconnu pour son potentiel bien avant les AOC.

Très caillouteux, avec des vignes presque centenaires, il s'agit de vieilles sélections massales de qualité. Cela donne un vin d'une grande densité, profond avec une structure bien présente, portée par un fruit noir avec un équilibre presque salin. Élevé en œuf béton de 30 hl, ce Morgon est taillé pour la garde. Un Desvignes pur et dur avec ce nouveau parcellaire.

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.

MORGON

Javernières « Aux Pierres » 2020

Appellation : Morgon

Nom du Climat : Côte du Py

Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,57 ha

Âge des vignes : 90 ans

Nature des sols : argile, schiste, pirite et roches éruptives désagrégées

Exposition : plein Est avec 8 % de pente

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).

En cours de certification Biologique depuis 2020

Vendange : manuelle

Date de ramassage : 4 septembre 2020

Vinification : traditionnelle en grappes entières

Temps de cuvaison : 10 jours

Temps élevé en cuves : 10 mois en œuf béton

Degré alcoolique : 13.9 % vol.

Mise en bouteille : fin juin 2021