

Domaine Louis Claude Desvignes – Villié-Morgon



Le domaine :

Située au cœur du village de Villié-Morgon, la maison qui abrite la cave est une bâtisse beaujolaise typique. Ses origines remontent au XVIIIème siècle, et par chance elle est restée presque intacte. La voûte qui la soutient a donné son nom à la rue où elle se trouve. Huit générations de Desvignes se sont succédées ici. Ce n'est pas rien, et fait de ce domaine un des plus anciens et l'héritier d'une certaine tradition. Après guerre, le domaine Desvignes est un des premiers de la commune à faire de la bouteille. A l'instar de nombreux viticulteurs, celui-ci a toujours vendu une partie de sa production au négoce local, en parallèle des mises sous son étiquette. Mais depuis l'arrivée du fils de Louis, Louis-Benoît, qui vient épauler sa sœur Claude-Emmanuelle en 2004, la production est intégralement étiquetée *Desvignes*.

Le domaine compte aujourd'hui treize hectares de vignes sur deux des six climats de Morgon, Douby et Côte du Py (ils y possèdent cinq ha de vignes). Les rendements oscillent généralement entre 40 à 50 hl/ha pour des densités classiques allant jusqu'à 10000 pieds par hectare. Depuis 2004, les vignes sont labourées et les sols travaillés. Le domaine ne recourt plus aux produits de synthèse et se contente d'user de soufre, de cuivre et de silice pour ses traitements.

Ici on a longtemps travaillé selon les préceptes des vinifications beaujolaises traditionnelles, avec un maximum de grappes entières. Mais depuis le milieu des années 2000, le domaine teste également l'égrappage, en fonction des cuvées et/ou millésimes, avec des remontages et délestages le cas échéant. Les pressurages interviennent après des cuvaisons qui durent de sept à douze jours, selon l'âge des vignes et le terroir. Les fermentations se font via des levures neutres sélectionnées. Les vins sont débourbés après malos puis élevés dix à seize mois sur lies, principalement en cuves ciment, même si des essais non convaincants (pour le domaine) d'élevages en pièces ont été faits ; mais ils n'ont pas été renouvelés, ni prolongés à ce jour.

Vins et terroirs :

- **Morgon « la Voûte Saint Vincent »** : Cette cuvée provient de parcelles situées sur le climat « Douby ». Dominé par Château Gaillard et Roche Noire, cette zone d'appellation se trouve sur la partie Nord du cru, presque aux abords de Fleurie. Elle donne généralement des Morgon assez fruités (sols de grès sablonneux), moins stricts que les Py par exemple. Les vignes ont une moyenne d'âge de 60 ans. Dans les derniers millésimes, une partie de cette cuvée est régulièrement égrappée. L'élevage dure six à huit mois selon les millésimes.
- **Morgon « Côte du Py »** : Sol de roches éruptives désagrégées. Cuvée issue de la partie nord-est de la colline du Py, qui donne généralement des vins moins impressionnants que celles exposées plein sud. Les vins gagnent en général en accessibilité et finesse ce qu'ils cèdent en force d'expression. Les vignes ont une moyenne d'âge de 65 ans. Le domaine s'efforce d'égrapper le moins possible, mais tout dépend de la qualité et surtout maturité de la vendange et des rafles. L'élevage dure en moyenne douze mois.

- **Morgon « Javernières »** : Le fleuron du domaine. Ce vin provient aussi de la Côte du Py, mais plus précisément des contreforts sud-est de la colline. Les sols diffèrent quelque peu du « vrai » Py car plus argileux et imprégnés d'oxyde de fer. Les vignes ont une moyenne d'âge de 65 ans. Même politique que le Côte du Py au niveau de l'égrappage. L'élevage dure en moyenne quatorze mois.
- **Morgon « les Impénitents »** : Le domaine produit depuis 2009 cette cuvée de vieilles vignes de Javernières isolées.



Tri de raisins sur table par Monsieur Desvignes père, Louis, avant encuvage.

Nos dernières dégustations :

- **Morgon « La Voûte Saint Vincent » :**

Nov. 2012 : 2011 : nez floral et de fruits noirs mûrs. La bouche est ronde et croquante, elle possède une belle acidité ; c'est très mûr, plus dense que 2010 et le vin serre quelque peu dans une finale légèrement dure pour l'instant. Bonne allonge. **Bien +**

Nov. 2012 : 2010 : nez floral très net et poivré. La bouche est élégante, fraîche, souple, friande et salivante. Pas très dense mais bien fait. **Bien**

Mars 2011 : 2008 : sur la cerise, expressif, jolie maturité, facile, parfait à boire aujourd'hui, un peu de chaleur en rétro-olfaction mais c'est très « morgon » et bon. **Bien**

- **Morgon « Côte du Py » :**

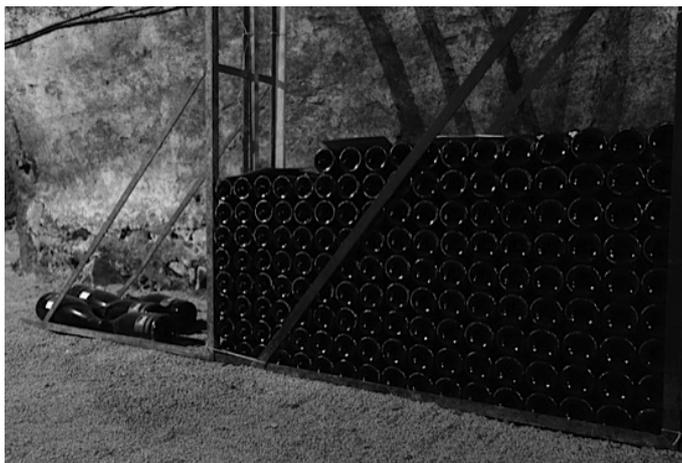
Nov. 2012 : Py 2011 (mise très récente) : nez réduit puis de réglisse. La bouche est assez dense, elle possède un joli fruit, les tanins sont fins mais ils serrent nettement en finale, comprimant un peu l'impression de gourmandise d'ensemble en l'état. Pas dans sa meilleure phase mais on sent le potentiel. **Bien +**

Janv. 2010 : Py 2008 : sent bon la cerise, les fleurs, bouche pleine mais à ce stade simplifiée par la mise, mais on apprécie la belle mâche très Py et le niveau de maturité pour le millésime. **Bien**

Janv. 2010 : Py 2007 : navigue entre le bonbon à la violette et un cassis légèrement stéréotypé qui indiquent en fait une petite réduction. Vin serré à ce stade et plutôt ferme, mais la température fraîche de la cave ne l'aide pas. Ceci dit il est bien dans la tonalité du millésime. **Jugement réservé**

Oct. 2008 : Py 2006 : très mûr (limite surmaturité mais le vin n'est pas lourd, au contraire), il sent la violette et le pain d'épices comme une syrah nord-rhodanienne, impossible de dire gamay sur les arômes. Beaucoup de volume, de souplesse, de gras, de plaisir, un Py hédoniste ! Complètement immédiat, qu'on peut déjà ouvrir. **Très bien**

Août 2007 : **Py 2005** : sur les fruits noirs réglissés, vin avenant sur l'attaque, milieu de bouche rond et garni mais finale tannique assez austère. Style incontestablement pur et traditionnel. On devine un potentiel de garde non négligeable (une dizaine d'années) et surtout le vin en a besoin : il lui faudra bien cinq ans pour affiner ses beaux tanins. **Très bien**



- **Morgon « Javernières » :**

Nov. 2012 : **Javernières 2011** (*mise très récente*) : nez d'orange sanguine, de pêche, tirant sur les fleurs, très pur. La bouche est gourmande, ronde aux tanins fins avec une impression d'élégance. C'est long sur les épices. **Très Bien**

Juin 2011 : **Javernières 2009** : le nez s'ouvre sur le poivre, puis se développe sur le kirsch, comme un beau morgon. Belle matière en bouche avec des tanins murs, croquants et savoureux, prolongeant le vin dans une longue finale aromatique. **Très bien**, et potentiellement encore plus grand dans le temps.

Mars 2011 : **Javernières 2008** : profil pinotant, comme souvent sur ce terroir, expressif, très ouvert. Bouche tannique, sérieuse, du fond, du potentiel, ce qui est plutôt rare sur les vins de ce millésime très difficile. Commence à bien se goûter, beau travail. **Très bien**

Janv. 2010 : **Javernières 2007** : nez un peu réticent avec une pointe de vert que l'on pourrait attribuer à la vendange entière s'il y en a cette année là. On retrouve cette sensation en bouche avec un côté plus ligneux, et des tanins moins épanouis que le Py de la même année à ce stade. **Jugement réservé**

Janv. 2010 : **Javernières 2006** : le nez est très fin sur des notes de kirsch, d'épices douces et un côté floral. Belle maturité avec, à l'aération, des notes de pêche rôtie et une touche minérale de cendre. La bouche possède un fruit croquant dès l'attaque dans un ensemble sapide aux tanins fins et avec une tension qui titille le palais. Le volume est correct, l'équilibre est une évidence et la finale de bonne longueur, réglissée et sur la cerise, laisse poindre des tanins fins qui serrent encore un peu, signe d'une garde encore nécessaire même si le plaisir est déjà au rendez-vous. **Très Bien**

Avril 2010 : **Javernières 2005** : après avoir impressionné dans sa jeunesse, ce vin laisse aujourd'hui un peu sur sa faim, il demeure dur, avec un côté rêche, un tanin raide, ceci dit ce n'est pas le seul 2005 à goûter comme ça actuellement. Le garder l'assouplira et le rendra sans doute plus aimable, mais le raffinement et l'éclat aromatique ne seront peut-être pas son fort. **A voir dans le temps**

Août 2007 : **Javernières 2004** : notes de gamay moyennement mûr, belle rondeur, se goûte déjà bien, souple, flatteur mais réclame quand même encore un peu de bouteille. Nous sommes davantage convaincus par la bouche que par le nez. Réussite honorable compte tenu des difficultés du millésime. **Assez Bien**

Janv. 2010 : **Javernières 2003** : nez expressif et très 2003 avec les notes de fruits rôtis, bouche détendue mais un peu désarticulée, typique d'un raisin qui a eu très chaud et manque légèrement de liant, il est temps de le boire, il évolue vite depuis deux ans. **Assez Bien**

- **Morgon « Impénitents » :**

Nov. 2012 : **Impénitents 2011** (*mise très récente*) : nez marqué par la filtration, qui s'ouvre ensuite sur des notes de peau d'orange et d'agrumes très avenantes. La bouche est délicate, gourmande, salivante sur les

agrumes et finalement assez facile en raison d'une finesse importante. Fond de verre floral et épicé assez précis. Encore réservé en finale à cause de la mise, on le jugera plus précisément dans le temps. **Très Bien**

Nov. 2012 : **Impénitents 2010** : nez de fruits rouges, de grenadine, de poivre. La bouche est ultra juteuse et gourmande, sur la confiture de fruits mûrs. Elle fait saliver et s'étire dans la finale sur les fruits rouges. Beaucoup de pureté et c'est déjà très très bon. **Très Bien**

- **Anciennes cuvées :**

Août 2007 : **Morgon « Javernières Réserve » 2005** : *élevage en fûts non neufs*. Tanins plus polis que la cuvée Javernières « classique », aujourd'hui moins de profondeur, plus lisse, accessible. C'est néanmoins une belle cuvée qui permettra d'attendre « l'autre » Javernières. **Bien+**

Août 2007 : **Morgon « Roche noire » 2005** : sur les fruits noirs, avec des nuances de menthol et de réglisse, plus souple et rond que Javernières, mais les tanins reviennent bien en finale. Un style plus aimable aujourd'hui. Le vin évoluera peut être aussi plus vite aussi, sa personnalité demeure très différente. **Bien+**



Dans l'histoire récente du domaine Desvignes, il convient de distinguer l'époque d'influence de Louis, le père, la reprise progressive du domaine par les enfants avec la période de transition qui va de pair, puis les derniers millésimes, où un nouveau style semble s'affirmer. Plus concrètement jusqu'au début des années 2000 et même jusqu'à 2005, les vins semblaient relativement fermes, serrés, austères, lents à se faire et nécessitant un temps important pour affiner des tanins francs mais parfois un peu rugueux. Sur les millésimes 2006 et 2007, des essais d'égrappage ont été faits avec plus ou moins de bonheur. Depuis 2008, il semble que l'on se dirige vers un profil de morgon raffiné, aux tanins plus infusés, subtils et parfumés, accessibles jeunes mais non dénués de la réserve qui fait les vins de garde, et qui a contribué à la réputation du domaine. Mais tous ces changements ne sont vraisemblablement pas dus qu'à des options de vinification et d'élevage. Si l'on souhaite aborder les progrès réalisés, il faut d'abord louer les choix de viticulture réalisés, au premier rang desquels la fin du recours aux produits de synthèse dans le cadre de la culture, et la mise en œuvre du labour des sols. La famille Desvignes a toujours fait partie des meilleurs vigneron du beaujolais, et semble se diriger, grâce aux enfants, vers des sphères qualitatives encore plus élevées. Comme toujours, il faut raison garder et laisser le temps aux jeunes générations d'affirmer leur sensibilité, de s'exercer, de tester, d'essayer d'améliorer les petits détails qui font les bons vigneron et les grands vins. Plus que jamais, c'est une propriété à suivre, sérieuse, et qui fait partie selon nous du quintette de tête de sa commune, avec les domaines Foillard, Chamonard, Burgaud et Bouland.

Louis Claude DESVIGNES
135, rue de la Voûte 69910 Villié-Morgon
Tel. : 04.74.04.23.35
www.louis-claude-desvignes.com
louis.desvignes@wanadoo.fr