



Producteur : Château Cambon

SAQ (CCNP) : 13385931

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 29.65 \$

Appellation : Brouilly

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Beaujolais

Nom du propriétaire : Marie Lapierre (exploitant)

Encépagement : Gamay (100%)

Vinification : Naturelle /La macération semi-carbonique à la Beaujolaise s'effectue sans So2 ni levurage, pour une durée de 10 à 21 jours selon la qualité des raisins, afin d'extraire le maximum de matière et de fixer les arômes.

Élevage : Sur lies, en foudres

Le domaine :

Marie Lapierre signe dans cette propriété de Belleville-en-Beaujolais des vins authentiques et savoureux élaborés dans le respect du fruit et de la nature, suivant les mêmes méthodes utilisées au Domaine Lapierre.

La cuvée de Beaujolais provient de trois parcelles de gamay, dont une vieille vigne plantée par des femmes en 1914. Celle de Brouilly, acquise en 2016, provient d'une parcelle bien située sur le lieu-dit Briante. Toutes les vendanges sont manuelles. Les vins sont vinifiés en levures indigènes, en macération carbonique, puis élevés en vieux fûts ou en foudre.

Revue de presse :

Nadia Fournier, *Le Guide du vin Phaneuf 2021*, Jan 2021

Ce domaine est mieux connu pour sa cuvée de Beaujolais «tout court», mais Marie Lapierre et Jean-Claude Chanudet ont aussi de la vigne à Brouilly, où ils ont produit un très bon vin d'esprit «nature». Des odeurs d'acidité volatile rehaussent un fruit déjà exubérant; la bouche est à la fois nerveuse et chaleureuse, avec juste assez de tenue pour accompagner un boudin noir.