



Producteur : Domaine M. & C. Lapierre

Couleur : Rouge

Appellation : Morgon

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Beaujolais

Nom du propriétaire : Matthieu et Marie Lapierre

Géologie du sol : arène granitique acide et pauvre

Superficie : 11 ha

Encépagement : Gamay (100%)

Vinification : Vignes cultivées sans désherbant, ni engrais chimique. Vendange manuelle, soigneusement triée, quelque fois en deux passages. Vinification : macération semi-carbonique beaujolaise traditionnelle, sans SO2, ni levurage, de 10 à 20 jours.

Élevage : En pièce de 216 litres, environ 8 mois

Le domaine :

Marcel Lapierre reprend le domaine familial en 1973, mettant en œuvre les méthodes modernes apprises durant sa formation en viticulture et œnologie. La rencontre de Jules Chauvet, désormais considéré comme le père des vins naturels, lui fut déterminante. Sous son mentorat, c'est en 1981 que Marcel convertit sa pratique à la vigne et au chai. Son dynamisme inspira à Jean Foillard, Jean-Paul Thévenet et Guy Breton de se joindre à lui dans cette nouvelle approche: vignes cultivées sans chimie, raisins vendangés à la main à pleine maturité et triés avec soin, macération carbonique, vinifications à basse température sans soufre, levurage, chaptalisation ou filtration.

Sans le savoir, il devint précurseur d'une révolution vitivinicole qui remettra le Beaujolais sur la carte des grands vins de France et dont l'approche naturelle connaîtra un succès dont on sent pleinement l'importance aujourd'hui.

Depuis qu'il a quitté ce monde en 2010, Mathieu et Camille, ses enfants, poursuivent sa vision avec engagement et sensibilité, relevant brillamment le défi d'enfiler les chaussures d'un géant et contribuant, par leur rigueur et leur savoir-faire, à hausser d'un cran la finesse et la précision des vins de la propriété.

Revue de presse :

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

Marcel Lapierre a tracé la voie pour de nombreux vignerons de la région quant à l'élaboration de cuvées naturelles, sans ajout de soufre. Ses enfants, Camille et Mathieu, font honneur à la réputation de leur père et maintiennent bien haut la qualité des vins de ce domaine phare de Villié-Morgon. Vinifiés avec un

minimum d'intrants et de manipulations, mais toujours nets, qu'ils soient embouteillés avec ou sans ajout de sulfites. Sans surprise, le 2019 (déjà!) est au moins aussi intense et chaleureux que le 2018 – toutes choses étant relatives, cela reste du gamay, et le vin ne titre que 13.5% d'alcool. Nerveux en attaque, plein et joufflu en milieu de bouche et relevé de bons goûts de poivre et de kirsch en finale. Fans de Lapierre, surveillez de près l'arrivée des grands formats (1,5 litre et 3 litres) cet automne.

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Oct 2020

Nouveau coup de foudre pour le Morgon Lapierre!

Après un 2018 d'anthologie, le 2019 qui vient de débarquer récemment à la SAQ est d'une irrésistible gourmandise.

Le secret dans les morgons des Lapierre, si je peux me permettre de prétendre qu'il en existe un, c'est l'exquise beauté du fruit couplée à une structure élégante, un fond racé et, surtout, une accessibilité déconcertante. Autre élément à souligner: contrairement à plusieurs producteurs qui multiplient les cuvées sur cette appellation phare du Beaujolais (l'une des meilleures sur les 12 officiellement reconnues), le domaine Lapierre continue de produire, à l'exception d'une ou deux cuvées confidentielles, un morgon qu'on pourrait dire d'assemblage, c'est-à-dire provenant de partout dans l'appellation. [...] En outre, les 16 hectares de gamay du domaine servent essentiellement au morgon dont 40% sont produits en mode nature. Celui disponible à la SAQ a été très légèrement soufré à la mise en bouteille, d'où le petit «S» qui apparaît en contre-étiquette.

De la bombe!

Autant le 2018 se démarquait par son côté structuré en jeunesse, autant le 2019 impressionne par son aspect juteux et ample, presque velouté. D'une rare gourmandise, c'est l'exemple parfait du vin qui «morgone» en référence au spectre aromatique comme la cerise, la violette et la pierre mouillée, le tout étant complété par une avalanche de framboises mûres. C'est de la bombe, comme disent les cousins français! Un profil qui n'est pas sans rappeler le 2009, quoique sans la même structure tannique. Pas besoin de vous dire: garrrrrrrrrochez-vous avant qu'il n'en reste plus! Pour votre information, le magnum est aussi disponible. J'en ai pris trois...

<https://www.journaldemontreal.com/2020/10/16/nouveau-coup-de-foudre-pour-le-morgon-lapierre>