MORGON

2019 · Rouge · France / Beaujolais

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 S02, 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 :