



Producteur : Domaine M. & C. Lapierre

Couleur : Rouge

Appellation : Vin de France

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Beaujolais

Nom du propriétaire : Famille Lapierre

Géologie du sol : Granit décomposé

Encépagement : Gamay (100%)

Vinification : Vignes cultivées en agriculture biologique et biodynamique. Vinification en macération carbonique naturelle.

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 2021*, Phaneuf, *Le Guide du vin Phaneuf 2021*, Dec 1969

Le gamay des Lapierre m'a paru un cran plus linéaire cette année. L'exubérance fruitée est au rendez-vous, mais dans l'ensemble, le vin manque de nuance et d'énergie. Correct et sans défaut, mais un peu trop générique pour justifier son prix.