BROUILLY

2020 · Rouge · France / Beaujolais

Producteur : Château Cambon
Couleur : Rouge

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 :

Nick Hamilton, Lesconseillersduvin.ca, Mar 2022

Un troisième millésime consécutif de très bon niveau dans le Beaujolais! Un vrai tour de force de Dame Nature: la récolte 2020 s'avère mûre et fraîche à la fois. Ce cru du Beaujolais aux tendances «natures», déborde de caractère tout en demeurant frais et élégant. Nez fruité juvénile rehaussé de notes florales et animales. Typiquement léger, doté d'un bel équilibre, cet excellent rouge offre une belle allonge et un certain potentiel de garde (3 à 5 ans). Excellent compagnon pour rehausser le pavé de thon rouge grillé.
Pays: France
Prix: 33,50$
Code SAQ: 13385931
Note: 90/100

https://lesconseillersduvin.ca/brouilly-2020-chateau-cambon-2/

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Mar 2022

Impossible de parler de rouge de soif sans inclure un vin du Beaujolais. Et pourquoi pas un brouilly, l'un des plus gouleyants et accessibles (en style) qui soient? Celui de Marie Lapierre et Jean-Claude Chanudet est toujours plus substantiel que la moyenne de l'appellation, mais il n'en est pas moins l'incarnation du gamay en mode «nature», dans tout ce qu'il a de plus affriolant et croquant. Ce qui n'exclut pas la longueur et une certaine profondeur. Savoureux, comme toujours.
33,50$
France
13%
1,8 g/L
Code SAQ: 13385931

https://www.journaldemontreal.com/2022/03/11/le-masculin-le-feminin

Jean Aubry, Le Devoir, Nov 2021

Vous avez raté hier l'arrivée du beaujolais nouveau? Ce brillant gamay nature du tandem Marie Lapierre–Jean-Claude Chanudet vous fera boire à la régalade avec une émotion… à peine contenue! Un rouge sec et très sain, léger de structure, mais aussi finement tannique, au fruité juste, éclairant, dynamique.

https://www.ledevoir.com/vivre/vin/648480/brouilly-2020-chateau-cambon-beaujolais-france