BEAUJOLAIS

2020 · Rouge · France / Beaujolais



Producteur : Château Cambon
Couleur : Rouge

Appellation : Beaujolais
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Beaujolais
Nom du propriétaire : Marie Lapierre (exploitant)
Encépagement : Gamay (100%)

Vinification : Vendanges manuelles.
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

Cette propriété reprise en 1995 par la famille Lapierre et par Jean-Claude Chanudet est située à mi-chemin entre Morgon et Fleurie, mais par un hasard administratif, elle n'a été incluse dans aucune des deux appellations lors de la classification de 1935. Fidèle à son habitude, un rouge souple et facile aux premiers abords, mais qui ne manque pas de nuances pour autant. Affriolant, facile à boire et facile à aimer.

Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Dec 2020

Voici le vin parfait pour les repas du temps des fêtes : un Beaujolais typique offrant un fruité juvénile exemplaire. Son superbe nez dégage de beaux arômes de fruits rouges rehaussés de notes épicées (cannelle). Fraicheur surprenante pour cette chaude année (2019); léger mais gouteux, ce rouge charmeur s'avère équilibré et particulièrement facile à boire. Il accompagnera de nombreux plats de saison : volaille, porc, veau, saumon et thon, de même que les fromages légers et plusieurs charcuteries. Disponible dans 195 magasins de la SAQ. Ne tardez pas!

https://lesconseillersduvin.ca/chateau-cambon-2019-beaujolais/

Marc Chapleau, Facebook, Profil personnel, Nov 2020

Un doublé bourguignon - bon, c'est vrai, celui de droite vient à proprement parler du Beaujolais. Sauf qu'on est quand même dans la grande Bourgogne at large, et qu'est-ce qu'on y est bien ! (...) Le Cambon, un vin pratiquement nature, donne envie de se retourner sur son passage : pur fruit, grande fraîcheur. Ça se boit tout seul, ou dangereusement bien. À vous de choisir !

https://www.facebook.com/100000315304758/posts/3664783963542078/

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Nov 2020

Cambon c'est la réunion des Lapierre et de Chanudet. Aujourd'hui, c'est Marie Lapierre qui exploite le domaine. Elle travaille en lutte raisonnée. Le rosé qu'elle produit est une bombe de fruits chaque année, mais leur rouge est une valeur sûre dans le style "gamay de soif" au fruit éclatant.

https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=28c983bdbc