



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.

Aspect visuel : Rouge pourpre vif.

Aspect gustatif : Petits fruits foncés et fleurs fraîchement déracinées du sol. Frais et juteux à souhait!

Accord vin et mets : Charcuteries, viandes rouges, coq au vin, morue au chorizo, polenta de champignons, steak de portobello, hummus. Servir à 16°C.

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 :

Véronique Rivest, *La Presse*, Mar 2023

Qui dit poisson ne dit pas nécessairement vin blanc! En fait, ce sont surtout les tanins des vins rouges qui jurent avec poissons et fruits de mer. Ceux qui en ont peu peuvent donc très bien les accompagner. C'est le cas de ce délicieux Brouilly, issu à 100% de gamay comme tous les rouges du Beaujolais. D'une couleur très pâle, il offre un nez étonnamment discret. Les arômes affriolants du gamay se révèlent en bouche, qui fait preuve d'un très bel éclat fruité avec des notes de cerise et de fraises des champs. Léger et très fin, il fait

pourtant preuve de tenue, avec du grain et de la profondeur. Plein de vitalité, avec de très légers tanins en finale où se pointent des notes minérales. Le sabayon accompagnant notre recette d'omble confit risque peut-être d'amincir le vin. Servez-le plutôt avec de l'omble chevalier simplement grillé, ou aux tomates.

<https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2023-04-01/les-vins-de-la-semaine.php>

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Jan 2023

Si vous souhaitez un peu plus de matière, de longueur et de finesse, optez pour le superbe Brouilly 2021 [...] Dans les deux cas, servir impérativement rafraîchi (14-15°C) et laisser respirer (15-20 minutes de carafe).

<https://www.journaldemontreal.com/2023/01/27/le-plan-du-week-end>

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Jan 2023

Le Château Cambon est né en 1914 alors que des femmes plantent le vignoble pendant que les hommes sont à la guerre. Le vignoble est à mi-chemin entre Brouilly et Morgon et se retrouve dans aucun des crus, ce qui explique que les vins ne sont toujours qu'en appellation village. C'est Marie Lapierre qui est à la tête du vignoble (au nom, vous pouvez reconnaître une connexion avec feu Marcel Lapierre), puisque les Lapierre et les Chanudet (cuvée du chat) ont racheté en 1995 le domaine de 13 hectares.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=6382f92ae3>

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 régale 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>