



**Producteur :** Domaine M. & C. Lapierre

**SAQ (CCNP) :** 11673227

**Couleur :** Rouge

**Format :** 1.5l

**Prix :** 90.50 \$

---

**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 :** 15 ha

**Encépagement :** Gamay (100%)

**Âge moyen des vignes :** 70 ans

---

**Vinification :** Vignes certifiées en agriculture biologique.

Vendanges manuelles soigneusement triée, quelque fois en deux passages. Macération semi-carbonique beaujolaise traditionnelle sans SO2 ni levurage, de 10 à 21 jours

**Élevage :** En pièce de 216 litres, environ 9 mois. Mis en bouteille non filtrée, légèrement sulfitée

---

**Aspect visuel :** Robe grenat profond.

**Aspect gustatif :** Prune, cerise, intensité sur le fruit.

**Aspect olfactif :** Cerise, réglisse et violette.

---

---

### 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 :

**Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, Aug 2024**

Marcel Lapierre avait tout bonnement repris le domaine des mains de son père, en 1973, mais c'est la rencontre avec le chimiste Jules Chauvet qui a changé sa façon de voir et de concevoir le vin. C'est un des visages les plus connus du vin nature, mais il nous a prématurément quitté en 2010. C'est aujourd'hui Mathieu Lapierre qui est à la barre du domaine. Cuvée classique ici du domaine. Vignes de gamay d'en moyenne 70 ans plantées dans une arène granitique pauvre. Macération carbonique entre 10 et 21 jours, élevage de 9 mois en pièces de 216 litres. Léger sulfitage avant la mise.

<https://us18.campaign-archive.com/home/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=5e176004da>

**François Bisson, Frank boit quoi (infolettre), Oct 2023**

Arrivage du nouveau millésime 2022! Un impératif sur toutes les cartes de restaurants qui ont du bon sens. Feu Marcel Lapierre, parrain de la biodynamie et instigateur d'un véritable mouvement dans le Beaujolais. Ceux qui ont travaillé à ces côtés font maintenant de magnifiques choses dans leurs vignobles respectifs. On doit pas mal de bons vins à ce Marcel. Son Morgon est véritablement le "flagship" de la maison.

<https://us17.campaign-archive.com/?u=fd1e3ccc3fd5b15cc8427cad1&id=07391fc9d9>

**Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Oct 2023**

Inspiré par les travaux de Jules Chauvet, négociant et microbiologiste, le regretté Marcel Lapierre et son cercle d'amis ont mené une révolution dans le Beaujolais dans les années 1980. La «bande des quatre» privilégiait des macérations carboniques à froid, suivies d'un élevage en barriques bourguignonnes neutres, sans sulfitage, dans la mesure du possible. Marcel Lapierre est décédé en 2010. Ses enfants, Mathieu et Camille, veillent sur le domaine depuis. Le Morgon des Lapierre était et demeure l'un des emblèmes du Beaujolais, faisant preuve d'une constance admirable, peu importe le millésime. Le 2022, malgré une maturité évidente, affiche une fraîcheur et une pureté éclatantes, révélant le gamay dans ce qu'il a de plus gouleyant, soyeux et caressant, avec une certaine complexité. Irrésistible!

<https://www.journaldemontreal.com/2023/10/12/nouvel-arrivage-sur-saqcom>

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

Après un millésime 2021 compliqué, le «petit» morgon de la famille Lapierre fait un retour en force avec cet excellent millésime 2022. Le vin paraît plus juteux, plus velouté avec sa matière de bonne densité. Bien parfumé avec des notes de prune, de fraise, de rose fanée et de balsamique. Charmeur à souhait dès maintenant, il possède les attributs nécessaires, notamment une bonne vivacité, pour bien évoluer ces 4 à 5 prochaines années. À noter que la SAQ identifie le vin comme étant «nature», mais il s'agit bien de la cuvée à laquelle on ajoute un peu de soufre à la mise en bouteille, d'où le «S» sur la contre-étiquette – la version naturelle est uniquement disponible en importation privée et porte la mention «N» sur la contre-étiquette. Dans un cas comme dans l'autre, le vin demeure absolument délicieux!

<https://www.journaldemontreal.com/2023/08/26/le-vin-du-samedi>

**François Bisson, Frank boit quoi (infolettre), Apr 2023**

---

Retour en stock du 2021! Un impératif sur toutes les cartes de restaurants qui ont du bon sens. Feu Marcel Lapierre, parrain de la biodynamie et instigateur d'un véritable mouvement dans le Beaujolais. Ceux qui ont travaillé à ces côtés font maintenant de magnifiques choses dans leurs vignobles respectifs. On doit pas mal de bons vins à ce Marcel. Son Morgon est véritablement le "flagship" de la maison.

**Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Apr 2023**

Si vous avez déjà goûté de vieux morgons du Domaine Lapierre, je n'ai pas besoin de vous dire combien ces vins peuvent se bonifier avec les années. Sinon, je ne saurais trop vous recommander d'en laisser reposer quelques unes en cave jusqu'en 2027-2029. Et si le budget vous le permet, pourquoi pas un format 3L? Le morgon 2021 de Camille et Mathieu Lapierre offrira aux amateurs de longue date de beaujolais (que la puissance des vins des trois derniers millésimes avait laissé sur leur soif) un pur régal de pureté, de fruit et de fraîcheur. Le poivre, la cerise amère et acidulée ainsi que les accents de fleurs reposent sur une matière leste, légère, croquante et presque aérienne, quoique bien enracinée dans son granite. Une finale granuleuse chatouille le palais et fait saliver. Tout pour régaler les fans de Lapierre! – Le guide du vin 2023 (p. 40)

<https://mailchi.mp/ff60c01c1244/linfolettre-de-nadia-fournier-6-avril-2023>

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

Marcel Lapierre avait tout bonnement repris le domaine des mains de son père, en 1973, mais c'est la rencontre avec le chimiste Jules Chauvet qui a changé sa façon de voir et de concevoir le vin. C'est un des visages les plus connus du vin nature, mais il nous a prématurément quittés en 2010. C'est aujourd'hui Mathieu et Camille Lapierre qui sont à la barre du domaine. Vignes de gamay d'en moyenne 70 ans plantées dans une arène granitique pauvre. Macération carbonique entre 10 et 21 jours, élevage de 9 mois en pièces de 216 litres. Léger sulfitage avant la mise. 2021 est un millésime pourri à la vigne, avec des rendements catastrophiques pour la plupart, mais dans un contexte de réchauffement climatique, c'est peut-être un des rares millésimes à avoir une bonne acidité et un peu plus de fraîcheur, de bons amis pour la garde!

<https://us18.campaign-archive.com/home/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=5e176004da>

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

Marcel Lapierre avait tout bonnement repris le domaine des mains de son père, en 1973, mais c'est la rencontre avec le chimiste Jules Chauvet qui a changé sa façon de voir et de concevoir le vin. C'est un des visages les plus connus du vin nature, mais il nous a prématurément quitté en 2010. C'est aujourd'hui Mathieu Lapierre qui est à la barre du domaine. Cuvée classique ici du domaine. Vignes de gamay d'en moyenne 70 ans plantées dans une arène granitique pauvre. Macération carbonique entre 10 et 21 jours, élevage de 9 mois en pièces de 216 litres. Léger sulfitage avant la mise.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=b98c8f6b8c>

**Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Feb 2023**

Marcel Lapierre a tracé la voie pour de nombreux vigneron de la région quant à l'élaboration de vin

nature, sans ajout de soufre. Ses enfants, Mathieu et Camille, font honneur à la réputation de leur père et maintiennent bien haut la qualité des vins de ce domaine phare de Villié-Morgon. Les amateurs de longue date du morgon Lapierre, que la concentration naturelle des trois derniers millésimes avait peut-être déconcertés, trouveront leur bonheur avec ce 2021 frais et gouleyant. Vinifications classiques Lapierre: macération carbonique de 21 jours, fermentations alcooliques en vieux foudres et élevage en fûts neutre. Large éventail aromatique, entre le poivre, la cerise amère et acidulée, les accents de fleurs; une matière leste, légère, croquante et presque aérienne, quoique bien enracinée dans son granite, et de légères aspérités tanniques en finale, qui le rendent encore plus digeste. Tout pour régaler l'amateur de morgon Lapierre «classique» – surtout en grand format, parfait pour la garde.

<https://us5.campaign-archive.com/?u=070326022b2c32d2d675c028a&id=07154677eb>

**Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Oct 2022**

Le morgon de Camille et Mathieu Lapierre donne chaque année le ton du millésime. D'abord parce qu'il est toujours l'un des premiers, sinon le premier à arriver sur le marché, mais aussi parce qu'il est une référence de l'appellation et de la région. Et celui-ci annonce un millésime de prédilection pour les amateurs de longue date de beaujolais, que la puissance des vins des trois derniers millésimes avait laissé sur leur soif. Le poivre, la cerise amère et acidulée ainsi que les accents de fleurs reposent sur une matière leste, légère, croquante et presque aérienne, quoique bien enracinée dans son granite. Une finale granuleuse chatouille le palais et fait saliver. Tout pour régaler les fans de Lapierre.

<https://us5.campaign-archive.com/?u=070326022b2c32d2d675c028a&id=d17d7422af>

**Nadia Fournier, Le guide du vin 2023, Oct 2022**

Le morgon des Lapierre donne chaque année le ton du millésime. D'abord parce qu'il est toujours l'un des premiers, sinon le premier à arriver sur le marché, mais aussi parce qu'il est une référence de l'appellation et de la région. Et celui-ci annonce un millésime de prédilection pour les amateurs de longue date de beaujolais, que la puissance des vins des trois derniers millésimes avait laissé sur leur soif. Le poivre, la cerise amère et acidulée ainsi que les accents de fleurs reposent sur une matière leste, légère, croquante et presque aérienne, quoique bien enracinée dans son granite. Une finale granuleuse chatouille le palais et fait saliver. Tout pour régaler l'amateur de morgon Lapierre du début des années 2000. Surveillez aussi de près l'Arrivée des grands formats (1,5 litre et 3 litres) en novembre.

**Eric Asimov, New York Times, Sep 2022**

Lapierre is another of the pioneering producers of modern-day Beaujolais. Since Marcel Lapierre died in 2010, Mathieu and Camille Lapierre, two of his children, have carried on, farming organically, working in the cellar with traditional methods and making excellent wines. This is young — Lapierre Morgons always seem to be released earlier than others. It's fruity, with earthy mineral flavors. Firm and linear, it has a spine of acidity.

<https://www.nytimes.com/2022/09/12/dining/drinks/beaujolais-wine-review.html>

**Claude Lalonde, Vinformateur.com, May 2022**

Malheureusement ce vin n'est pas disponible pour le moment. Quelques magasins ont le format 1.5 l. La création du domaine date de 1909. Il s'étend aujourd'hui sur 18 hectares plantés de gamay noir à jus blanc, en appellation Morgon principalement et en Beaujolais sur quelques parcelles.

Vignes cultivées en agriculture biologique sans désherbant ni engrais chimique. Vendange manuelle, soigneusement triée, quelque fois en deux passages. Macération semi-carbonique beaujolaise traditionnelle, sans SO2 ni levurage, de 10 à 20 jours.

Notes de dégustation

Dans ce vin les arômes et saveurs sont éclatants de pureté. Doté d'une belle élégance et d'une profondeur iconique il se révèle au nez sur des notes de cerises, de violettes, de framboises ainsi qu'une touche réglissée et d'épices douces.

En bouche les tannins sont veloutés et équilibrés et l'acidité bien présente. Les arômes perçus au nez se prolongent en une amplitude jouissive et flamboyante. D'une belle précision, ample et juteux ce vin ce vin trône au firmament du Beaujolais.

Agence Sélection Rezin

<https://vinformateur.com/evenements-salons/un-monde-a-decouvrir-le-beaujolais/>

**Jean Aubry, Le Devoir, Mar 2022**

Avertissement: les vins de ce domaine emblématique disparaissent rapidement des tablettes. Donc, œil de lynx et bons réflexes exigés. Je vous en cause tout de même, car on entre chez les Lapierre comme on entre en religion, avec ferveur, mais sans les dogmes asservissants qui plombent toute initiative personnelle. Voilà un gamay d'une grande liberté, qui souffle dans la voile pour mieux gonfler l'émotion reliée au plaisir de boire bon, très bon même. Ce 2020 est un poème, ouvert sur le floral (pivoine) et sur le fruité (cerise), avec une sapidité saine, joyeuse et débridée qui vous bousille tout réflexe de laisser la bouteille pleine après boire. Finesse et intégrité d'ensemble, mais aussi cette «complexité dans la simplicité» qui fait le grand vin. Chapeau, l'artiste!

Morgon 2020, M. & C. Lapierre, Beaujolais, France (39,75\$ - 11305344).

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/687759/billet-une-p-tite-creme-de-menthe-verte-avec-ca>

**Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Jan 2022**

Marcel Lapierre avait tout bonnement repris le domaine des mains de son père, en 1973, mais c'est la rencontre avec le chimiste Jules Chauvet qui a changé sa façon de voir et de concevoir le vin. C'est un des visages les plus connus du vin nature, mais il nous a prématurément quitté en 2010. C'est aujourd'hui Mathieu Lapierre qui est à la barre du domaine. Son Morgon d'entrée de gamme, vinifié en macération carbonique (dah!), est une bombe de fruits chaque année, avec suffisamment de profondeur pour passer à table sur des volailles sans problème.

Rouge.

Morgon 2020 du Domaine Marcel Lapierre (37,75\$)

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=d78b3a848a>

**François Bisson, Frank boit quoi (infolettre), Jan 2022**

Ai-je vraiment besoin de vanter ce vin? Un impératif sur toutes les cartes de restaurants qui ont du bon sens. Feu Marcel Lapierre, parrain de la biodynamie et instigateur d'un véritable mouvement dans le

---

Beaujolais. Ceux qui ont travaillé à ces côtés font maintenant de magnifiques choses dans leurs vignobles respectifs. On doit pas mal de bons vins à ce Marcel. Son Morgon est véritablement le “flagship” de la maison.

Morgon 2020

Marcel Lapierre

Prix: 37.75\$

Pays: France (Beaujolais)

Cépages: 100% Gamay

<https://mailchi.mp/661739744692/frank-boit-quoi-27-janvier-2022?e=fa28891389>