MORGON

2022 · Rouge · France / Beaujolais

Producteur : Domaine M. & C. Lapierre
Couleur : Rouge

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 :

Nadia Fournier, Journal de Montreal, Sep 2024

Marcel Lapierre a tracé la voie pour de nombreux vignerons de la région quant à l'élaboration de vin nature, sans ajout de soufre. Ses enfants, Camille et Mathieu, font honneur à la réputation de leur père et maintiennent bien haut la qualité des vins de ce domaine phare de Villié-Morgon. Comme toujours, les quelque 200 caisses du dernier arrivage s'envolent rapidement, mais on trouve encore cet excellent 2023 dans une trentaine de succursales. Le fruit est particulièrement exubérant au nez; la bouche suit, mûre, suave et gourmande, révélant le gamay à son plus affriolant, avec une quasi-absence de tanins. D'autres relâchements sont prévus dans les prochains mois.

https://www.journaldemontreal.com/2024/09/21/soif-de-gamay

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 vignerons 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