



Producteur : Château Cambon

SAQ (CCNP) : 15077676

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 29.65 \$

Appellation : Beaujolais

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Beaujolais

Géologie du sol : Sables argilo-granitiques.

Encépagement : Chardonnay (100%)

Vinification : Vendanges manuelles. Pressurage direct.

Levures indigènes.

Élevage : En cuve set en barriques.

Aspect gustatif : Rafraîchissant aux notes de pêche et pamplemousse.

Aspect olfactif : Fleurs blanches et fruits à noyau.

Accord vin et mets : Se paire merveilleusement bien avec un jambon persillé à l'apéro.

Conservation : Potentiel de garde de 2 à 3 ans.

Revue de presse :

Nadia Fournier et Patrick Désy, Journal de Montréal - Blogue Les Méchants Raisins, Feb 2024

À la vue du taux d'alcool, on pourrait craindre un vin blanc un peu «vert», issu de raisins en sous-maturité, mais ce n'est pas le style de cet excellent domaine, propriété de Marie Lapierre et de Jean-Claude Chanudet. Loin d'être vif et acerbé, leur beaujolais blanc regorge de saveurs gourmandes de fruits bien mûrs, voire de poire confite. Sa texture onctueuse et rassasiante, soulignée d'une acidité fraîche, fera merveille avec des pétoncles du Québec à peine saisis. Pensez aussi à réserver deux verres pour les fromages, à la fin du repas.

<https://www.journaldemontreal.com/2024/02/09/apero-repas-dessert10-bouteilles-ideales-pour-rythmer-votre-souper-de-la-saint-valentin>

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

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 connection avec feu Marcel Lapierre), puisque les Lapierre et les Chanudet (cuvée du chat) ont racheté en 1995 le domaine de 13 hectares. Il se fait 3% de vin blanc dans le Beaujolais, et cela donne généralement des chardonnay plutôt rond et aromatique, parfaits en accord avec des poissons.

Jean Aubry, Le Devoir, Dec 2022

Il y a du terroir entre Morgon et Brouilly, et cette parcelle en chardonnay vous en éclaire quelques lampions bien sentis. On frise ici les calcaires de chablis, dans une version si lumineuse que les verres fumés sont de rigueur. Marie Lapierre nous en propose une expression nette et exaltée, vivante et dansante en bouche. Bravo!

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/776264/les-vins-de-la-semaine-le-blanc>

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

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. Le Beaujolais blanc, c'est rare en tabarnak! 3% des vignes plantées ne sont pas du gamay, mais bien du chardonnay. Si je place géographiquement ce chardo, je m'attends à un blanc de table, mais trigger warning: je n'ai jamais goûté.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=edbd0ab4a7>