



Producteur : Château Cambon

Couleur : Rouge

Appellation : Beaujolais

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Beaujolais

Nom du propriétaire : Alexandre Iwasuila

Encépagement : Gamay (100%)

Vinification : Vendanges et tri manuels.

Élevage : Sur lies, en foudres.

Aspect visuel : Pourpre vif.

Aspect gustatif : La bouche est fraîche et juteuse avec d'autres saveurs de fruits rouges et des tanins soyeux menant à une finale rafraîchissante. Une véritable bombe de fruits!

Aspect olfactif : Arômes de cerises rouges, de cassis et de fraises sont soutenus par des notes agréablement terreuses.

Le domaine :

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 - Vins de la semaine, Feb 2025

Valeur sûre : harmonie sans faille

Je me régale chaque année avec ce beaujolais : du vrai bonbon ! Mais n'entendez pas par là un vin simple, facile. Sous ses airs guillerets et un caractère éthéré, il y a de la complexité et de la profondeur. Et surtout une harmonie sans faille et un charme fou. C'est ça, des grands vins, pas ceux qui vous assomment (ce n'est pas la personne qui parle le plus fort qui est la plus intéressante !). Le nez est réjouissant, fin, fruité et floral avec un cocktail de petits fruits rouges – framboise, cerise, gadelle –, une pointe de pivoine et d'herbes. La bouche est hyper fraîche, fruitée et élancée, avec de légers tanins qui apportent de la tenue et de la mâche. Gouleyant et d'une immense buvabilité, il appelle la table : tartare de bœuf et charcuteries, bien sûr, mais aussi poulet ou porc rôti, boudin noir ou gnocchis à la betterave.

Garde : de 2 à 3 ans

<https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2025-02-08/saint-valentin/les-vins-de-la-semaine.php>

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

Impossible de ne pas commencer ce premier plan du week-end sans du «beaujo» un peu nature, sans doute l'un des vins fétiches de Michel. Celui du Château Cambon est – pardonnez la facilité du jeu de mots – toujours (très) bon. Léger en alcool, expressif à souhait avec des notes de fraise, de cerise et une touche herbacée provenant de la macération carbonique. C'est gouleyant, juteux, souple, léger, énergique et doté d'un indice de picolabilité dangereusement élevé. Si vous souhaitez un peu plus de matière, de longueur et de finesse, optez pour le superbe Brouilly 2021 (33,50\$ - Code SAQ 13385931 ☒☒☒ 1/2 \$\$\$). 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>

Véronique Rivest, La Presse, Jan 2023

COMPLET ET TRÈS HARMONIEUX

Amateur de beaujolais et de vin nature ? Vous allez adorer ce Château Cambon Beaujolais 2021. Droit, complexe et savoureux, il est d'un charme fou et d'une immense buvabilité. Le nez, déjà, enchante avec son fruité éclatant de petits fruits rouges, et de très légères notes de saucisson et de fleurs. Un tout petit reste de gaz accentue sa très grande fraîcheur en bouche. Croquant, leste et gourmand, il a du fruit à revendre, mais fait aussi preuve de tenue avec de la texture, du grain, et juste ce qu'il faut de légers tanins. Issu d'une viticulture très soignée, de vieilles vignes et d'une fermentation avec levures indigènes, c'est un vin qui appelle un deuxième verre. Il est aussi très polyvalent à table : tartare et charcuterie bien sûr, mais aussi poulet rôti, boudin noir, jambon aux lentilles, couscous aux légumes.

Château Cambon Beaujolais 2021, 27,10\$ (12454991), 12%

Garde : 2 ou 3 ans

https://plus.lapresse.ca/screens/00b6a957-c80c-4da7-87c2-d21f907c4a04___7C___0.html

Philippe Lapeyrie, Salut Bonjour, Jan 2023

Un rouge passe-partout pour une fondue bourguignonne en tête-à-tête ou pour votre 5 à 7 en mode après-ski!

Beaujolais 2021

Château Cambon

Beaujolais - France

Code: 12454991

Prix: 27,10\$

Disponibilités: 360 bouteilles en ligne et 155 en succursales en province

Sucre résiduel par litre: 2.1 grammes

Servir à 15 degrés Celsius

Cette valeur sûre fera le bonheur des amoureux de flacons de cette magnifique région viticole qu'est le Beaujolais! La «chair et la soif» se sont donné rendez-vous sous le même liège. Fraîcheur, finesse, gourmandise, digestibilité et «bonne descente» sont de bons mots pour bien décrire ce diablement savoureux rouge exclusivement fait de gamay. Osez l'oublier encore 4 voire 5 ans dans la noirceur de votre

réserve.

<https://www.salutbonjour.ca/2023/01/21/des-bonnes-bouteilles-pour-agremer-vos-soirees-froides-de-janvier>

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

Rouge. Même arrivage que la semaine dernière, mais en gros format! 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. On a ici leur beaujolais d'entrée de gamme, gamay en macération carbonique en toute simplicité.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=0515ce42b2>

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>