BEAUJOLAIS ROUGE

2024 · Rouge · France / Beaujolais

Producteur : Château Cambon
SAQ (CCNP) : 12454991
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 29.55 $

Appellation : Beaujolais
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Beaujolais
Nom du propriétaire : Alexandre Iwasuila
Géologie du sol : Les parcelles sont situées à proximité de Villié-Morgon sur la route des crus, sur un sol argileux.
Âge moyen des vignes : Les vignes ont un âge compris entre 40 et 60 ans.

Vinification : La vinification est typiquement beaujolaise : macération semi-carbonique sans intrants
Élevage : suivie d'un élevage de 6 à 9 mois en vieux foudres de chêne.

Aspect visuel : Pourpre vif
Aspect gustatif : Fraîche, juteuse, tanins soyeux, finale rafraîchissante
Aspect olfactif : Arômes de cerises rouges, cassis, fraises, avec des notes 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