LE BEAUJOLAIS

2024 · Rouge · France / Beaujolais

Producteur : Domaine M. & C. Lapierre
SAQ (CCNP) : 14999046
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 37.00 $

Appellation : Beaujolais
Pays : France
Région viticole : Beaujolais
Nom du propriétaire : Mathieu et Camille Lapierre
Géologie du sol : Arène granitique acide et pauvre
Superficie : 2.5 hectares.
Âge moyen des vignes : 70 ans

Vinification : Vignes certifiées en agriculture biologique. Vendanges manuelles, soigneusement triées, quelque fois en deux passages. Macération semi-carbonique beaujolaise traditionnelle sans SO2 ni levurage, de 10 à 21 jours
Élevage : En cuve, environ 6 mois.

Le domaine :
Mathieu et Camille Lapierre ont su relever avec brio le défi de prendre en main le réputé domaine de Villié-Morgon après que leur père, l'incontournable Marcel Lapierre, quitta ce monde en 2010. Afin d'en souligner l'importance, il convient ici de faire un peu d'histoire.
Formé à la viticulture et l'œnologie, Marcel Lapierre reprend la propriété de son père en 1973 alors qu'elle ne compte que 7 hectares. Il applique alors sans trop de discrimination les méthodes modernes apprises à l'école, alors que levures et perlimpinpin donnaient lieu à des vins techniquement bien faits, mais sans grande émotion. Par son dynamisme inspirant, Marcel Lapierre 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.
Sa rencontre avec Jules Chauvet fut déterminante. Vigneron et négociant à La Chapelle-de-Guinchay, il avait de solides connaissances en chimie et en biologie, et on le considère désormais comme le père des vins naturels. Ses vins rappelaient à Marcel ceux de son grand-père Michel, élaborés avec un savoir-faire ancestral que l'agriculture et l'œnologie modernes avaient étouffé.
Sous son mentorat, c'est en 1981 que Marcel convertit sa pratique à la vigne et au chai. Son dynamisme inspirant incita Jean Foillard, Jean-Paul Thévenet et Guy Breton à 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.
Au début, le quatuor fut la risée des autres vignerons. Les clients ne reconnaissaient pas le Beaujolais dans

leurs vins, à une époque où Beaujolais rimait souvent avec Beaujolais Nouveau, mais ils en appréciaient néanmoins le charme fruité et la gourmandise avec laquelle ils se buvaient. Malgré les questionnements et les craintes légitimes des débuts, ils continuèrent à avancer dans cette voie. Personne ne se doutait à l'époque que la « bande des quatre » serait à l'origine d'une révolution vitivinicole qui remettrait la région sur la carte des grands vins de France, mais aussi que ces vinifications naturelles connaîtraient un succès aussi étendu qu'aujourd'hui.
Si Jules Chauvet mit sur rail le train des vins naturels, Marcel Lapierre en fut la locomotive dont l'énergie passionnée et rassembleuse inspira de nombreux vignerons. Son épouse, Marie, contribue par sa passion et son intégrité au rayonnement du domaine depuis qu'elle l'y a rejoint en 1982. La propriété couvrant maintenant sur 18 hectares a reçu sa certification d'agriculture biologique en 2004. Les sols granitiques acides et pauvres conviennent parfaitement au seul cépage qu'on y cultive : le gamay noir à jus blanc.
Les vins se déclinent en quatre cuvées qui font toutes une macération semi-carbonique. Raisins Gaulois est élaboré à partir des plus jeunes vignes dont l'âge moyen est de 15 ans. Le Morgon est élaboré à partir de vignes de 70 ans et connait un élevage de 9 mois en vieilles barriques. Il est mis en bouteille en deux versions, soit avec ou sans sulfites ajoutés, selon les besoins du client. La cuvée Camille, vinifiée par Camille Lapierre (fille de Marcel) suivant son retour au domaine, est aussi un clin d'œil à son grand-père qui portait le même prénom. Les raisins proviennent d'une petite parcelle de vieilles vignes de la Côte de Py couvrant à peine plus d'un hectare. La vinification et l'élevage sont essentiellement les mêmes que pour le Morgon sinon que la cuvaison est plus longue et qu'elle est entièrement faite en cuve de bois tronconique. Pour terminer, la cuvée Marcel Lapierre n'est faite que lors des millésimes exceptionnels à partir de vignes centenaires de la Côte de Py et d'autres situées sur le lieu-dit Le Douby, tout près de Fleurie, parfois récoltées en deux passages afin d'assurer une maturité optimale des raisins. La macération semi-carbonique peut parfois s'étirer sur plus de 30 jours. Bien qu'on puisse le boire en jeunesse, ce vin peut aisément supporter une longue garde.
Depuis que Marcel a quitté ce monde en 2010, l'approche du vin basée sur une nouvelle compréhension de la vie des sols et de la vigne se perpétue dans la famille. Son fils Mathieu, d'abord formé comme cuisinier – il a même travaillé chez Laloux à Montréal – est présent au domaine depuis 2004. Il est rejoint par sa sœur Camille en 2013 après qu'elle eut sillonné les vignobles du monde pour enrichir son savoir-faire. Tous deux partagent une sensibilité et un engagement à poursuivre la vision de leurs prédécesseurs tout en 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 :

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Jan 2024

Nouvelle cuvée de Mathieu et Camille, les deux enfants du célèbre Marcel Lapierre disparu trop vite. On reconnaît le style énergique et axé sur la pureté du fruité qui a fait la renommée du Morgon du domaine. De la fraise, cerise, framboise, des notes de santal et de fleur. C'est gourmand, sapide, frais et d'une immense buvabilité. Un GROS coup de cœur à ne pas manquer et à engranger pour les douces soirées d'été à venir. Servir assez frais.

https://www.journaldemontreal.com/2024/01/06/les-premieres-grosses-quilles-de-2024

Natalie Richard, La Tribune numérique, Nov 2022

Un gamay «libre» et qui sort de l'ordinaire, comme tous les vins du Domaine Lapierre. Le vin est issu de vignes d'une moyenne d'âge de 70 ans, cultivées en bio, vendangées à la main. Les raisins sont vinifiés de

façon beaujolaise traditionnelle, soit en macération semi-carbonique mais avec leurs levures indigènes et sans ajout de SO2 (dioxyde de soufre). Ça donne un vin de soif, léger, digeste et nature comme on les aime, avec des notes végétales de betteraves, de rhubarbe et de cerise griotte.

https://www.latribune.ca/2022/11/10/cinq-vins-pour-deguster-la-diversite-du-beaujolais-4c9a9c6f50cff95eac597738b3910776

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Oct 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. Gamay provenant de 3 parcelles qui s'en vont généralement dans le raisin gaulois, mais cette idée Mathieu et Camille ont décidé de les séparer! 10 à 21 jours de semi-carbonique avec élevage de 6 mois en cuve.

https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=e81e64a4db