BEAUJOLAIS BLANC

2024 · Blanc · France / Beaujolais

Producteur : Château Cambon
SAQ (CCNP) : 15077676
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 33.00 $

Appellation : Beaujolais
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Beaujolais
Nom du propriétaire : Alexandre Iwasuila
Géologie du sol : Sables argilo-granitiques.
Superficie : 2 Hectares
Âge moyen des vignes : Ce sont des jeunes vignes de 10 ans qui sont conduites en agriculture biologique avec un travail assidu du sol.

Vinification : Vendanges manuelles. Pressurage direct. Levures indigènes.
Élevage : L'élevage des vins dure 8 mois environ à la fois en cuves inox (90%) mais également en fûts de chêne de 228 L

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

Le domaine :

Château Cambon a été repris en 1995 par Marcel et Marie Lapierre (Domaine Lapierre) en association avec Jean-Claude Chanudet (Domaine Chamonard). Ils ont été rejoints en 2022 par Alexandre Iwasuila qui en a pris progressivement la direction. Château Cambon exploite 18 hectares de vignes conduites en agriculture biologique et prône le minimum d'interventions possibles en cave.

Revue de presse :

Marc-André Gagnon, Vin Québec, Nov 2024

Un chardonnay du Beaujolais très fruité sur une texture ample et à la finale bien persistante.

https://www.vinquebec.com/revues/chateau-cambon-beaujolais-blanc-2023/

Vincent Sulfites, Qu'est-ce qu'on boit?, Oct 2024

Blanc. 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. Leur Brouilly rouge 2023 sort à 35,50$.

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 acerbe, 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