BROUILLY

2024 · Rouge · France / Beaujolais

Producteur : Château Cambon
SAQ (CCNP) : 13385931
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 34.00 $

Appellation : Brouilly
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Beaujolais
Nom du propriétaire : Marie Lapierre (exploitant)
Géologie du sol : Les parcelles sont situées sur le village de Saint Lager (Bel Air et Briante), face au mont Brouilly sur une arène granitique et argileuse.
Encépagement : Gamay (100%)
Âge moyen des vignes : L'âge moyen des vignes est de 65 ans.

Vinification : Naturelle. La macération semi-carbonique à la Beaujolaise s'effectue sans So2 ni levurage, pour une durée de 10 à 21 jours selon la qualité des raisins, afin d'extraire le maximum de matière et de fixer les arômes.
Élevage : Un élevage de 9 mois en vieux foudres de chêne.

Aspect visuel : Sa couleur pâle, teintée de rose, est chatoyante
Aspect gustatif : Quelle belle bouche! Elle fait preuve d'éclat, de fraîcheur et de beaucoup de gourmandise, tout en ayant de la matière et du grain. De très beaux tanins, légers, très fins, s'étirent sur une longue finale à l'impression minérale.
Aspect olfactif : Il s'ouvre sur un joli nez, très fin, aux accents de petits fruits rouges et de feuilles de framboisier, avec une pointe de fleurs et d'épices

---

Accord vin et mets : Charcuteries, viandes rouges, coq au vin, morue au chorizo, polenta de champignons, steak de portobello, hummus. Servir à 16°C.
Conservation : Garde: de 4 à 5 ans

Le domaine :

Marie Lapierre signe dans cette propriété de Belleville-en-Beaujolais 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, Mar 2023

Qui dit poisson ne dit pas nécessairement vin blanc! En fait, ce sont surtout les tanins des vins rouges qui jurent avec poissons et fruits de mer. Ceux qui en ont peu peuvent donc très bien les accompagner. C'est le cas de ce délicieux Brouilly, issu à 100% de gamay comme tous les rouges du Beaujolais. D'une couleur très pâle, il offre un nez étonnamment discret. Les arômes affriolants du gamay se révèlent en bouche, qui fait preuve d'un très bel éclat fruité avec des notes de cerise et de fraises des champs. Léger et très fin, il fait pourtant preuve de tenue, avec du grain et de la profondeur. Plein de vitalité, avec de très légers tanins en finale où se pointent des notes minérales. Le sabayon accompagnant notre recette d'omble confit risque peut-être d'amincir le vin. Servez-le plutôt avec de l'omble chevalier simplement grillé, ou aux tomates.

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2023-04-01/les-vins-de-la-semaine.php

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

Si vous souhaitez un peu plus de matière, de longueur et de finesse, optez pour le superbe Brouilly 2021 [...] 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