MORGON

2025 · Rouge · France / Beaujolais



Producteur : Domaine M. & C. Lapierre
SAQ (CCNP) : 11305344
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 49.50 $

Appellation : Morgon
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Beaujolais
Nom du propriétaire : Matthieu et Marie Lapierre
Géologie du sol : Arène granitique acide et pauvre
Superficie : 15 ha
Encépagement : Gamay (100%)
Âge moyen des vignes : 70 ans

Vinification : Vignes certifiées en agriculture biologique. Vendanges manuelles soigneusement triée, quelque fois en deux passages. Macération semi-carbonique beaujolaise traditionnelle sans SO2 ni levurage, de 10 à 21 jours
Élevage : En pièce de 216 litres, environ 9 mois. Mis en bouteille non filtrée, légèrement sulfitée

Le domaine :

Marcel Lapierre reprend le domaine familial en 1973, mettant en œuvre les méthodes modernes apprises durant sa formation en viticulture et œnologie. La rencontre de Jules Chauvet, désormais considéré comme le père des vins naturels, lui fut déterminante. Sous son mentorat, c'est en 1981 que Marcel convertit sa pratique à la vigne et au chai. Son dynamisme inspira à Jean Foillard, Jean-Paul Thévenet et Guy Breton de 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.
Sans le savoir, il 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.
Depuis qu'il a quitté ce monde en 2010, Mathieu et Camille, ses enfants, poursuivent sa vision avec engagement et sensibilité, relevant brillamment le défi d'enfiler les chaussures d'un géant et 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 :

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, Jun 2026

Rouge. 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 quittés en 2010. C'est aujourd'hui Mathieu et Camille Lapierre qui sont à la barre du domaine. Cuvée classique ici du domaine. Vignes de gamay d'en moyenne 70 ans plantées dans une arène granitique pauvre. Macération carbonique entre 10 et 21 jours, élevage de 9 mois en fûts. Léger sulfitage avant la mise.

https://www.saq.com/fr/11305344?utm_source=vincentsulfite&utm_medium=email&utm_campaign=quest-ce-quon-boit-4-juin-publique

Michelle Bouffard, Le Devoir, Dec 2024

Si les bulles évoquent le piano pour Michelle Bouffard, la trompette lui fait penser à Miles Davis. « Il a appris les bases et les rouages, et c'est pour cela qu'il pouvait improviser avec justesse. L'analogie, ici, ce sont les vins nature. Pour faire un vin droit, sans fautes, il faut comprendre. Bien des vins nature ont plein de défauts parce que c'est très difficile à maîtriser. Les Lapierre [dans le Beaujolais] travaillent au microscope pour étudier les levures. Ils font des vins sans défauts, car ils comprennent ce qui se passe. Pour bien improviser, c'est ainsi qu'il faut procéder. »
Les beaujolais de Lapierre, le Morgon, surtout, appariés avec Kind of Blue de Miles Davis. Pourquoi ? « Marcel Lapierre, le père, était l'étudiant de Jules Chauvet, cité comme le père des vins nature. Chauvet, qui détestait les défauts du vin, était un chimiste qui voulait comprendre comment on peut vinifier en respectant la pureté des arômes, sans avoir les défauts, avec le moins de SO2 [soufre] possible. Il cherchait la pureté. L'obsession de Lapierre est la typicité du terroir. Les adeptes de vins nature ont oublié cette quête originelle de la pureté, d'où mon analogie : le son de Miles Davis est très pur et, de même, la texture soyeuse des morgons de Lapierre est, à mes yeux, inégalée. »

https://www.ledevoir.com/culture/musique/827629/vins-musiques-fete

Nadia Fournier, Journal de Montreal, Sep 2024

Marcel Lapierre a tracé la voie pour de nombreux vignerons de la région quant à l'élaboration de vin nature, sans ajout de soufre. Ses enfants, Camille et Mathieu, font honneur à la réputation de leur père et maintiennent bien haut la qualité des vins de ce domaine phare de Villié-Morgon. Comme toujours, les quelque 200 caisses du dernier arrivage s'envolent rapidement, mais on trouve encore cet excellent 2023 dans une trentaine de succursales. Le fruit est particulièrement exubérant au nez; la bouche suit, mûre, suave et gourmande, révélant le gamay à son plus affriolant, avec une quasi-absence de tanins. D'autres relâchements sont prévus dans les prochains mois.

https://www.journaldemontreal.com/2024/09/21/soif-de-gamay

Michelle Bouffard, Le Devoir, Dec 1969

Si les bulles évoquent le piano pour Michelle Bouffard, la trompette lui fait penser à Miles Davis. « Il a appris les bases et les rouages, et c'est pour cela qu'il pouvait improviser avec justesse. L'analogie, ici, ce sont les vins nature. Pour faire un vin droit, sans fautes, il faut comprendre. Bien des vins nature ont plein de défauts parce que c'est très difficile à maîtriser. Les Lapierre [dans le Beaujolais] travaillent au microscope pour étudier les levures. Ils font des vins sans défauts, car ils comprennent ce qui se passe. Pour bien improviser, c'est ainsi qu'il faut procéder. » Les beaujolais de Lapierre, le Morgon, surtout,

appariés avec Kind of Blue de Miles Davis. Pourquoi ? « Marcel Lapierre, le père, était l'étudiant de Jules Chauvet, cité comme le père des vins nature. Chauvet, qui détestait les défauts du vin, était un chimiste qui voulait comprendre comment on peut vinifier en respectant la pureté des arômes, sans avoir les défauts, avec le moins de SO2 [soufre] possible. Il cherchait la pureté. L'obsession de Lapierre est la typicité du terroir. Les adeptes de vins nature ont oublié cette quête originelle de la pureté, d'où mon analogie : le son de Miles Davis est très pur et, de même, la texture soyeuse des morgons de Lapierre est, à mes yeux, inégalée. »

https://www.ledevoir.com/culture/musique/827629/vins-musiques-fete