VIN DE FRANCE RAISINS GAULOIS

2025 · Rouge · France / Beaujolais

Producteur : Domaine M. & C. Lapierre
SAQ (CCNP) : 11459976
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 26.95 $

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

Vinification : Vignes cultivées sans engrais ni désherbant chimique. Vendanges manuelles, soigneusement triées, quelque fois en deux passages. Macération semi-carbonique beaujolaise traditionnelle, sans levurage ni sulfitage, de 4 à 6 jours
Élevage : 2 mois en cuve, non filtrée, légèrement sulfitée

Accord vin et mets : Apéro, cochonaille et pizza

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 ?, Jul 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 quitté en 2010. C'est aujourd'hui Mathieu et Camille Lapierre, les enfants, qui sont à la barre du domaine (quoi que Camille de plus en plus, puisque Mathieu a déménagé à Sutton!). Cuvée classique ici du domaine, avec une partie des raisins du domaine ainsi que de l'achat de raisin.

https://buttondown.com/vincentsulfite/archive/quest-ce-quon-boit-16-juillet-publique/

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, May 2025

À l'apéro - Un vin qui n'a pas forcément besoin d'un repas.
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, les enfants, qui sont à la barre du domaine. Cuvée classique ici du domaine, avec une partie des raisins du domaine ainsi que de l'achat de raisin. Pastille de goût : Fruité et léger

Patrick Désy, Journal de Montréal - Blogue Les Méchants Raisins, Jun 2024

Retour en force pour le «petit-lait» de la famille Lapierre. Provenant des jeunes vignes du domaine, le vin est élaboré de façon traditionnelle, c'est-à-dire suivant une macération semi-carbonique. Il en ressort un vin pimpant et au fruité éclatant avec un léger trait végétal qui apporte à la fois du caractère et une amertume noble en finale. Léger, frais et gouleyant tout en ayant une bonne densité, il se laisse boire sans soif lorsque servi bien frais.

https://www.journaldemontreal.com/2024/06/08/les-grosses-quilles-du-samedi-du-grand-prix

Véronique Rivest, La Presse, Dec 2023

M. & C., ce sont Mathieu et Camille, les enfants du célèbre Marcel. Qui ne voulait pas vraiment être célèbre, encore moins adulé comme gourou du vin nature. Il voulait simplement faire du bon vin, le plus naturellement possible. Ses enfants, qui ont repris le domaine à sa mort en 2010, continuent avec la même vision. Raisins Gaulois est leur version du gamay de soif: un vin d'amis qui se boit rafraîchi à grandes lampées. Un peu plus nuancé que les précédents millésimes, il s'ouvre sur un nez où de légères notes animales et végétales ajoutent de la complexité aux arômes affriolants de petits fruits rouges. La bouche est épurée, mais sans manquer de matière. Léger, très frais et gourmand, avec juste ce qu'il faut de tanins pour un peu de relief, il est à servir rafraîchi pour l'apéro, ou avec charcuteries, pizza, salade de légumes grillés.
Garde: à boire

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2023-12-16/noel-ensemble/les-vins-de-la-semaine.php