

Domaine Marcel Lapierre Morgon "Classique" rouge 2016



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS
Vigneron(ne): Famille LAPIERRE
Millésime: 2016
Appellation: Morgon
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Cuvée: Morgon classique
RVF: 16/20
Wine Advocate (Parker): 90/100
Cépage dominant: gamay

Description brève du produit :

16/20 RVF. Le pape du vin nature avait des enfants... qui se sont montrés dignes de leur réputation . Un grand classique, bien mûr et friand à souhait. Pour nous, les 2016 sont encore supérieurs aux grands 2015... Incontournables !

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE MARCEL LAPIERRE

Attention :

Les vins signés Marcel Lapierre méritent tous une **mise en carafe** quelques heures avant la dégustation.

Commentaires sur ce

Domaine Marcel Lapierre Morgon 2016 :

Le mot de la vigneronne Camille Lapierre : "Après le millésime 2015 qui fut très chaud et concentré, voire atypique, nous avons été heureux, et soulagés, de retrouver en 2016 des conditions "normales" qui nous plaisent. Ici, l'hiver avait été froid et pluvieux, suivi d'un printemps tempéré juste à souhait. Malgré la grêle du mois de juin, les raisins avaient bien cicatrisé et mûri dans un équilibre parfait. Au domaine, toutes nos vinifications sont faites par macération carbonique, avec des fins de fermentation en fûts (jamais neufs !) et des élevages de 6 à 11 mois. Cette cuvée présente un nez alléchant, pur et fruité. En bouche, on retrouve immédiatement la douceur du gamay et la profondeur du Morgon. Ce duo offre des saveurs débordantes de vitalité, longues et complexes. Reposant sur une acidité élégante et sur des tanins propres et soyeux, ce vin est doté d'un excellent potentiel de garde tout en étant absolument charmant... dès maintenant !"

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017), 16/20 : *Coup de coeur : Un vin séduisant et sans artifice qui exhale la framboise. Le jus se montre sapide et juste. L'acidité lui donne une définition très plaisante, avec cette bouche joyeuse, aux notes de fruits rouges et d'épices douces. La matière n'est pas trop extraite mais nous saluons son allonge.*

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, août 2017) : 90/100. *The 2016 Morgon with sulfur includes 2.8 grams per liter this year. The bouquet is similar to the Non-Sulphité version, perhaps with the fruit a little darker with a touch of blood orange. The palate is very well balanced with a rounded texture, the acidity lending tension and sharing the purity of the Non-Sulphité version on a harmonious finish, with just a hint of spice lingering on the aftertaste. To be frank, there is not a great deal of difference between the two cuvées this year, so take you pick depending upon your aversion to sulfur. Drink 2017-2027.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cepage : Gamay noir à jus blanc

Moyenne d'age des vignes : 70 ans

Surface : 15 Hectares

Sol : Arène granitique acide et pauvre

Culture : Vignes certifiées en agriculture biologique

Vendange : Manuelle. Soigneusement triée, quelquefois en deux passages.

Vinification : Macération semi-carbonique beaujolaise traditionnelle, sans SO2 ni levurage, de 10 à 21 jours.

Elevage : En pièces de 216 litres, environ 9 mois.

Puis mise en bouteilles non filtrée mais très légèrement sulfitee pour protéger le vin contre les variations de températures.

Type aromatique : Le MORGON en général à trois arômes dominants : Cerise, réglisse et violette. Sur notre vignoble c'est généralement les arômes de cerise et de réglisse qui dominent.

ATTENTION : la capsule de cette bouteille est en cire alimentaire. Pour l'ouvrir dans les meilleures conditions, enfoncez votre tire-bouchon directement au travers de la cire, et une fois qu'il est bien à fond dans le bouchon, tirez d'un coup sec (sans utiliser le levier si vous disposez d'un limonadier), bref, « à l'ancienne ». C'est ma meilleure façon d'éviter les « miettes » dans la bouteille !