

# Domaine Marcel Lapierre Morgon "Classique" rouge 2020 JEROBOAM



Prix du produit :

**125,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille LAPIERRE

Millésime: 2020

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 300 cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Morgon classique

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: gamay

Description brève du produit :

Le pape du vin nature avait des enfants... qui se montrent dignes de la réputation du domaine familial année après année. Un grand classique, bien mûr et friand à souhait. Incontournable, à boire ou à garder. 2020 = grand millésime.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE LAPIERRE  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Attention :

Les vins du domaine Marcel Lapierre méritent tous une **mise en carafe** une ou deux heures avant la dégustation.

**Domaine Marcel Lapierre Morgon 2020 JEROBOAM**

---

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, août 2021) : 91/100. *Lapierre's 2020 Morgon offers up aromas of plummy fruit and raspberries mingled with hints of petals and spices. Medium-bodied, satiny and enveloping, its succulent core of fruit is framed by melting tannins and mouthwatering acids. This thirst-quenching, fruit-driven Morgon is one of the purest, most precise young wines I've tasted from this address in recent years. **Drink date 2021-2024.***

*Inspired by négociant and microbiologist Jules Chauvet, the late Marcel Lapierre was the ringleader of a revolution in the Beaujolais in the 1980s, working largely without sulfites and favoring cool carbonic macerations followed by élevage in used Burgundy barrels. Lapierre and his circle of friends have left an indelible mark on their region. But Marcel passed away after the 2010 harvest, and for almost a decade, his son Mathieu and daughter Camille have presided over the estate. This remains one of Beaujolais's iconic labels, but have the wines changed? I wrote a few years ago that they're a little wilder and less consistent than they were when I first started following this domaine in my student days, but the 2020 vintage seems to mark a return to form—and the striking purity of fruit that made this address so special for so long.*

#### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

Toutes nos vignes sont situées sur le terroir de Morgon. Il s'agit sans conteste d'un des crus les plus célèbres du Beaujolais ! Typiquement, le Morgon présente quatre arômes dominants : la cerise, la violette, la framboise et une très légère touche de réglisse... Alliant légèreté et richesse, notre Morgon possède un potentiel de garde d'une dizaine d'années en moyenne.

**Cépage** : Gamay noir à jus blanc

**Moyenne d'âge 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.

**Élevage** : En pièces de 216 litres, environ 9 mois.

Puis mise en bouteilles non filtrée mais très légèrement sulfitée 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 !