

Domaine Marcel Lapierre Morgon "Vieilles Vignes" rouge 2022 JEROBOAM



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille LAPIERRE

Millésime: 2022

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 300 cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 91/100

Bettane + Desseauve: 90/100

Cépage dominant: gamay

Description brève du produit :

91/100 RVF. 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.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE LAPIERRE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Attention :

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

Commentaires sur ce:

Domaine Marcel Lapierre Morgon "Vieilles Vignes" 2022 JEROBOAM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **91/100**. *Les 2022 sont mûrs, épanouis et précis, une belle réussite pour le domaine! Le morgon Vieilles Vignes s'inscrit dans la lignée des millésimes précédents, dans un style aérien, arrondi par des tanins satinés.*

La Revue du Vin de France (oct. 2023) : 91/100. *"Cette cuvée emblématique du domaine continue sa route, respectant les codes classiques de Morgon, avec son fruit noir intense, sa trame acidulée et sa finale gourmande. Ne subissant pas la puissance du millésime, ce gamay séduit par son équilibre."*

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 dominant.

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 !