

Domaine Marcel Lapierre Morgon "Vieilles Vignes" rouge 2023 JEROBOAM



Prix du produit :

139,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille LAPIERRE

Millésime: 2023

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 300 cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Vieilles Vignes

RVF: 91/100

Wine Advocate (Parker): 90/100

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, et très réussi dans ce très beau et riche millésime 2023, à boire ou à garder. **91/100 RVF**

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 "Vieilles Vignes" 2023 JEROBOAM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025) : **91/100**. Les 2023 s'inscrivent parfaitement dans le style du domaine, qui produit des vins typiques de Morgon avec la signature libre et épicee que l'on apprécie tant. Le millésime a servi les vins, avec une impression de juste maturité et une grande délicatesse de texture. Vieilles Vignes est délicieux d'épices, de floral et de petites notes de fruits rouges. Les tanins souples permettent de le servir un peu frais, soulignant une trame acidulée savoureuse.

The Robert Parker's Wine Advocate (K. Wells, mars 2025) : **90/100**. The 2023 Morgon opens on the nose with a signature Lapierre vibrancy, revealing fragrant lavender, crushed petals and vanilla. Layers of ripe raspberries, licorice and blueberries emerge, accompanied by a subtle wave of volatile acidity that many will perceive as invigorating. Medium to full-bodied on the palate, this vintage showcases notably lush fruit and a pleasing density, deftly supported by ripe, integrated tannins and bright acidity. Indeed, so vibrant and expressive is its character that, tasted blind, it might easily be mistaken for the cuvée without added sulfur. **DRINK DATE 2025-2030**.

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'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 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 !