

FRANCIA, BEAUJOLAIS

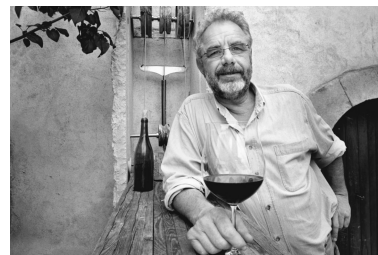
Domaine Marcel Lapierre

MARIE E MATTHIEU LAPIERRE / VILLIÉ-MORGON

Fondata all'inizio del secolo, nel 1920, l'azienda agricola a conduzione familiare, è stata tramandata di padre in figlio da più di tre generazioni, godendo di una posizione privilegiata nel cuore dei vigneti del Beaujolais, più precisamente nel paese di Villié-Morgon.

Situato in quel pezzo conteso tra Borgogna e Rhône, il suolo vitato si estende su 16 ettari appartenenti alla rinomata zona di Morgon. Fu dal 1981, sotto l'impulso di Jules Chauvet, noto ricercatore, che Marcel Lapierre decise di vinificare senza SO2 o lieviti selezionati e coltivare le sue viti in biologico. Oggi, nonostante la sua scomparsa nel 2010, l'energia della tenuta rimane la medesima: dal 2005 i figli Matthieu e Camille Lapierre sono infatti entrati in azienda a fianco di Marcel, comprendendo come condurre l'azienda secondo i dettami dell'agricoltura naturale.

"Orgoglioso del lavoro svolto dalla mia famiglia e del terroir di Morgon, desidero continuare la tradizione dei vini naturali iniziata dai miei padri e portare il mio contributo allo sviluppo del domaine", riporta con fierezza Matthieu. Piccola chicca: la cuvee "Le Cambon", proveniente da una vigna di 80 anni dello Château Cambon, rilevato nel 1995 dal padre Marcel e oggi portato avanti interamente dalla moglie Marie.



ANNO DI FONDAZIONE: 1920

ETTARI COLTIVATI: 18

VITIGNI COLTIVATI: Gamay

Bottiglie prodotte: 100.000

CERTIFICAZIONI: ECOCERT



VINI DI QUESTO PRODUTTORE



DOMAINE MARCEL
LAPIERRE

Morgon



DOMAINE MARCEL
LAPIERRE

**Morgon Cuvée
Marcel Lapierre**



DOMAINE MARCEL
LAPIERRE

**Cuvée Camille
Lapierre**

