Marcel Lapierre Morgon Vieilles Vignes sans sulfite

Beaujolais - Frankrijk

Marcel Lapierre Morgon Vieilles Vignes sans sulfite is een naam die veel wijnliefhebbers direct herkennen vanwege de diepe betekenis en invloed die deze wijn heeft gehad. Deze familie heeft met hun Morgon wijnen sinds 1978 een revolutie teweeggebracht in de Beaujolais en daarbuiten. Marcel Lapierre stond bekend als de "Beaujolais-rebel" die zich verzette tegen industriële landbouwmethoden. Hij chaptaliseerde niet, voegde geen gist toe en filterde zijn wijnen niet. Na zijn militaire dienst in de vroege jaren '70, overtuigde Marcel aanvankelijk zijn vader om moderne landbouwtechnieken te gebruiken. Echter, hij realiseerde zich al snel dat hij zijn eigen wijnen niet lekker vond en keerde terug naar traditionele methoden, geïnspireerd door de excentrieke biochemicus Jules Chauvet. In 1978 produceerde Marcel zijn eerste "natuurlijke wijn," zonder herbiciden, chemische meststoffen, laboratoriumgisten, massale doses zwavel, zuurtoevoeging, chaptalisatie of steriele filtratie. Dit markeerde het begin van een nieuwe era in de wijnproductie die veel andere wijnmakers inspireerde om natuurlijke wijnbouwmethoden te omarmen.

Onderscheidingen

2018 Jancis Robinson - augustus 2019: 16.5 / 20

2015 Falstaff Magazin



Proefnotitie

De Morgon wijnen van Lapierre staan bekend om hun zijdezachte, rijpe fruittonen, aardse nuances en stimulerende, sappige energie. Een ware sensatie, boordevol smaak en complexiteit. Deze wijnen vertegenwoordigen Gamay op zijn best, afkomstig van enkele van de beste terroirs in de Beaujolais.

Drinken bij

Pittige voorgerechten of kruidige vleesschotels.

Houdbaarheid

Wanneer gekoeld bewaard, tot tien jaar na oogst.

Druivenrassen

Gamay



Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl