



# Marcel Lاپierre Morgon 2020

MARCEL LAPIERRE, BEAUJOLAIS, RANSKA **Nat**

Rypälelajikkeet	Gamay Noir á Jus Blanc
Alkoholi	13,50 %
Laatikkokoko	12 kpl/laatikko
Muuta	Maaperä graniittia, köynnösten keski-ikä 70 vuotta. Semi-carbonic maceration 10-21 vuorokauden ajan. Viiniä on kypsytetty käytetyissä 216-litraisissa tynnyreissä yhdeksän kuukauden ajan.



## Marcel Lاپierre

BEAUJOLAIS, RANSKA

Talo kantaa yhä Marcel Lاپierren nimeä, vaikka vetovastuu on nykyään hänen lapsillaan, Mathieulla ja Camillella. Viinitalo on ollut olemassa 1900-luvun alusta saakka ja Marcelin haltuun se siirtyi vuonna 1973. Uuden ajanjakson voi katsoa alkaneen vuodesta 1981 kun Marcel alkoi omaksua legendaarisen Jules Chauvet'n oppeja työskentelyssään. Marcel ja hänen kolme sielunveljeään, Jean Foillard, Guy Breton ja Jean-Paul Thévenet muodostivat neljän kopian, joka loi Beaujolais'n natural-viineille esikuvan. Valitettavasti Marcelin viimeiseksi sadonkorjuuksi jäi 2010, kun hän menehtyi sairauden uuvuttamana lokakuun alussa ollessaan 60-vuotias.

Camille ja Mathieu jatkavat toimintaa isänsä jalanjäljissä ja viininvalmistus voidaan tiivistää seuraavasti. Vanhojen köynnösten (keski-ikä 45-vuotta) luonnonmukainen hoito ilman kemiallisia aineita, myöhäinen sadonkorjuun ajankohta, tarkka rypäleiden valikointi hyläten kaikki heikompi materiaali, alkoholikäyminen villihiivoilla, ei chaptalisointia tai muita lisäaineita, kypsytyks käytetyissä (3-13 vuotiaissa) tammiastioissa, hyvin vähäinen tai olematon sulfiittien lisäys, ei suodatusta eikä kirkastusta.

Viinitarhoja on yli 13 hehtaaria, joista kaksi sijaitsee Cote du Pyn alueella.