

WINE TRADE

Château Cambon Beaujolais Blanc

Producent: Marie Lapierre &
Jean-Claude Chanudet

Klassifikation: Beaujolais Villages AOP

Druvsort: 100 % Chardonnay

Geografi: Beaujolais. Beläget mellan
Morgon & Brouilly.

Vitikultur: 30-70 år gamla stockar.
Naturlig odling utan kemiska
bekämpningsmedel eller konstgödsel på
250-300 meters höjd. Granitjordar.

Vinifikation: Manuell skörd i små korgar
och direkt press. Ingen tillsättning av
jäst eller enzym. 80 % vilar på tank och
resterande använda fat. Buteljeras utan
klarning eller filtrering, med en liten
tillsats av svavel. Vinifieras sedan 2011
av Jean-Claude "le Chat" Chanudet.

Övrigt: I början av 1990-talet köpte
Marie och Marcel Lapierre den närliggande
egendomen Château Cambon tillsammans med
sin kollega och nära vän Jean Claude
Chanudet (som även gör eget vin under
Domaine Chamonard). Beläget strax utanför
Morgon är det en annan terroir är vad
familjen Lapierre jobbat med under alla
år i Villié-Morgon.

Marcel vinifierade vinerna fram till sin
tragiska, alltför tidiga, bortgång, medan
Marie sköter rulljansen på egendomen. Idag
vinifieras vinerna av deras kollega sedan
starten, Jean Claude Chanudet, som gjort
vin tillsammans med och samarbetat med bl
a Marcel sedan slutet av 1970-talet...

