

WINE TRADE

Château Cambon Cuvée du Chat Rouge

Producent: Marie Lapierre &
Jean-Claude Chanudet

Klassifikation: Beaujolais Villages AOP

Druvsort: 100 % Gamay

Geografi: Beaujolais. Beläget mellan
Morgon & Brouilly.

Vitikultur: Drygt 70 år gamla stockar.
Naturlig odling utan kemiska
bekämpningsmedel eller konstgödsel på
250–300 meters höjd. Granitjordar.
Merparten av druvorna kommer från Jules
Chauvet's gamla vingård strax utanför
Morgon. Legendarisk vinmark.

Vinifikation: Manuell skörd i små korgar.
Traditionell vinifikation med Maceration
Carbonique. Ingen tillsättning av jäst
eller enzym. Dras om till stora, ca 200
år gamla stora foudres. Buteljeras utan
klarning eller filtrering, ibland 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...

