

Château Cambon Cuvée du Chat 2018

Producent: Marie Lapierre
& Jean-Claude Chanudet

Vinmakare: Jean-Claude Chanudet

Klassifikation: Beaujolais

Druvsort: 100 % Gamay

Geografi: Vingårdarna hittar vi mellan Morgon och Brouilly.

Vitikultur: Drygt 70 år gamla stockar. Naturlig odling utan kemiska bekämpningsmedel eller konstgödsel på 250–300 möh. Granitjord. Merparten av druvorna kommer från Jules Chauvet's gamla vingård strax utanför Morgon. Detta är en egendarisk vinmark.

Vinifikation: Manuell skörd i små korga i oktober. Traditionell vinifikation med sk 'maceration carbonique'. Ingen tillsättning av jäst eller enzym. Dras om till stora, ca 200 år gamla fat. Buteljeras utan klarning eller filtrering, med en liten tillsats av svavel. Vinifierat av Jean-Claude Chanudet, även kallad "le Chat", därav vinets namn.

Övrigt: Marcel Lapierre vinifierade vinerna tillsammans med Jean-Claude fram till sin tragiska, alltför tidiga, bortgång. Idag är det Jean Claude som sköter arbetet i vingården och källaren medan Lapierres fru Marie sköter försäljningen av vinerna och det andra arbetet runtomkring. Jean-Claude Chanudet är en av de som har skakat om området Beaujolais och det redan så tidigt som på 1970-talet. Det för att han ville visa att det gick att göra ärliga, naturliga viner utan en massa skit. Absolut att de kan drickas unga men också lagras i många år om man så vill! Tillsammans med familjen Lapierre köpte han denna 2,5 ha stora vingården 2010.

