



Producteur : Christophe Pacalet

Couleur : Rouge

Appellation : Chiroubles

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Beaujolais

Nom du propriétaire : Christophe Pacalet

Géologie du sol : Sols homogène, constitués de granite à granulométrie grossière (sable)

Encépagement : Gamay (100%)

Vinification : Macération à froid dans une cuve fermée et saturée au dioxyde de carbone et sans soufre ajouté. Après deux à trois semaines, la fermentation carbonique est terminée et les raisins sont pressés dans un vieux pressoir en bois façonné et les jus transférés

Le domaine :

Natif du Beaujolais, Christophe Pacalet est tombé dans la cuve à un jeune âge, et pour cause, il est le neveu de Marcel Lapierre. Après avoir étudié la biochimie et travaillé plusieurs années dans les cuisines de restaurants, il met sur pied son négoce en 1999 avec l'aide de son oncle.

Cette formule lui offre la possibilité de vinifier sept des dix crus de la région. L'entente qu'il a avec les viticulteurs repose sur des bases solides : la sélection de vieux ceps de 40 à 80 ans, une vision commune de la culture de la vigne et des partenariats à long terme. Les vendanges manuelles sont orchestrées par Christophe et son équipe. Il a depuis acquis les vignes du Château des Labourons en appellation Fleurie et pris en fermage celles de la famille de Jules Chauvet, considéré comme le père du mouvement des vins naturels en France.

Revue de presse :