



Producteur : Christophe Pacalet

SAQ (CCNP) : 13286802

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 33.00 \$

Appellation : Julié纳斯

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Beaujolais

Nom du propriétaire : Christophe Pacalet

Géologie du sol : Arène granitique et shiste

Superficie : Parcelle sur la Côte de Bessay

Encépagement : Gamay (100%)

Âge moyen des vignes : 70

Vinification : Macération carbonique beaujolaise traditionnelle, sans SO2 ni levurage, de 30 jours.

Élevage : En barrique de 228 litres durant 6 mois.

Le domaine :

Neveu de Marcel Lapierre, Christophe Pacalet est tombé dans la cuve quand il était petit. Résultat : il produit des vins nature à partir de raisins qu'il contracte auprès de vignerons consciencieux, et selon la même approche et le même souci de pureté que celui que l'on connaît chez les cuvées Lapierre. Sur ce cru, 2 types de sols bien distincts. A l'ouest, des terrains granitiques maigres et arides, infiltrés de veines de manganèse et de porphyres. A l'est, des formations de l'ère secondaire, alluvions anciens, sols plus profonds et plus argileux. Il en résulte un vin d'une belle minéralité, et un vin apte au vieillissement.

Revue de presse :

Vincent Sulfite, *Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre)*, Jun 2021

Un classique dans le style carbo-juicy-fresh-glouglou-de soif (ma nouvelle joke préférée). Mathieu Lapierre et Christophe Pacalet font cette cuvée de gamay en collaboration, un succès d'estime annuel. Mathieu Lapierre, fils de feu Marcel Lapierre et Christophe Pacalet, frère de Philippe Pacalet. Bref, des vignerons provenant de familles connaissant beaucoup de succès qui eux-mêmes démontrent ici leur capacité à faire d'excellents vins.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=10ca2c2c7d>

Nadia Fournier, *Le Guide du vin Phaneuf 2021*, Jan 2021



COLLECTION RÉZIN - JULIÉNAS PACALET-LAPIERRE COUSINS

2019 • Rouge • France / Beaujolais

Cette cuvée de Julié纳斯 est née d'un partenariat entre Mathieu Lapierre et son cousin, Christophe Pacalet. Comme j'aime ce vin! Même s'il se présente sous un jour tout autre que le 2017 frais et guilleret, le 2018 est tout aussi séduisant par ses goûts intenses de fruits noirs et de poivre, portés par une chair gourmande et joufflue. Un excellent vin plein et compact, avec une légère amertume en finale qui titille les papilles et fait saliver. À apprécier avec une tartine de champignons sauvages.