



**Producteur :** Christophe Pacalet

**Couleur :** Rouge

**Appellation :** Julié纳斯

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Beaujolais

**Nom du propriétaire :** Christophe Pacalet

**Géologie du sol :** Arène granitique et schiste.

**Superficie :** Parcelle sur la Côte de Bessay

**Encépagement :** Gamay (100%)

**Âge moyen des vignes :** 70 ans.

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

**Élevage :** En barrique de 228 litres durant 6 mois.

**Accord vin et mets :** Tartare de boeuf, côte de veau sur le bbq, pâté de foie de volaille.

### 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 Sulrite, *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>