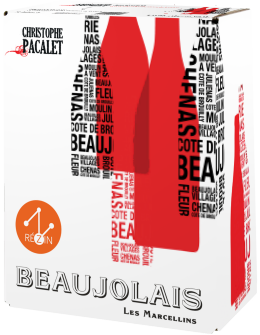
COLLECTION RÉZIN - BEAUJOLAIS LES MARCELLINS

2020 · Rouge · France / Beaujolais



Producteur : Christophe Pacalet
Couleur : Rouge

Appellation : Beaujolais
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Beaujolais
Nom du propriétaire : Christophe Pacalet
Encépagement : Gamay (100%)

Le domaine :

25 ans et plus vert que jamais
Qui l'eut cru (...) Rézin a 25 ans cette année et notre pastille orange n'a jamais été... si verte!
L'environnement est au cœur de nos valeurs et de nos priorités depuis les balbutiements de l'agence. Cette conscientisation s'est manifestée par des sélections de vins issus de démarches respectueuses de la terre; qu'ils aient été d'agriculture biologique, de confections « natures » ou encore le fruit des pratiques biodynamiques. Parfois, c'est tout simplement ce bon sens paysan qui nous a touché, guidé.
La mise en marché de ce format pratique de 3 litres vient cristalliser nos efforts et notre volonté de faire un petit geste pour l'environnement tout en vous offrant la même personnalité et qualité qui signent nos sélections. Ceci n'est pas un vinier, c'est du Beaujolais signé Christophe Pacalet dans un format alternatif (BiB) à émission de gaz à effet de serre (GES) réduite. Comme quoi, parfois, volume et qualité peuvent rimer ensemble!
***
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 de40 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 :

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

****GRAPPE D'OR****
J'aime tout de ce vin! Incarnation même du beaujolais dans ce qu'il a de friand, de guilleret et de festif. L'attaque est juteuse, mais le milieu de bouche et la finale ne vous laissent pas sur votre faim, avec une mâche fruitée gourmande et savoureuse. Un excellent rapport qualité-prix-plaisir!