



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 :

Nadia Fournier, *Le guide du vin 2023*, Oct 2022

Le vignoble de Chiroubles grimpe jusqu'à 450 m d'altitude, ce qui en fait le cru le plus élevé de la région. Les températures y sont inférieures de quelques degrés; assez pour décaler les vendanges de dix jours par rapport aux autres secteurs. Autant d'éléments avantageux dans les étés chauds; moins cette année. Cela n'a pas empêché Christophe Pacalet de produire un très bon vin, qui met en lumière le caractère délicat de chiroubles. Le fruit est moins affriolant, mais les saveurs sont nettes, mêlant le melon d'eau, la tomate cerise, le poivre et la canneberge, sur des tanins souples et nerveux. À boire jeune.

Jean Aubry, Le Devoir, Mar 2022

Cette appellation s'inscrit plus dans l'esprit d'un Fleurie qui la borde à l'est que d'un Morgon qui la jouxte au sud en raison de son sous-sol de granit décomposé qui inscrit la finesse au menu tout en offrant la vigueur d'un moelleux riche en fruité. Pacalet en tire le meilleur des deux mondes, avec style et précision. (5+)

Le bio

Chiroubles 2020, Christophe Pacalet, Beaujolais, France (28,75\$ – 12847831)

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/681471/le-bio>

Mandi Robertson, The Suburban, Feb 2021

Pairing with poutine? You bet
Quack Poutine – BRGR & MAC
Pulled duck, crispy onions and shallot.
Christophe Pacalet Chiroubles, 2020

SAQ: 12847831. \$28.75

For delicate flavours like duck, a soft yet flavourful and juicy wine is an ideal pairing for this poutine dish. This Gamay from Christophe Pacalet is the essence of Chiroubles in Beaujolais. The wine has a gorgeous, perfumed nose with notes of bright red berry fruit like strawberries, red cherries, red currant, and lovely spice. The soft tannins, quaffable acidity and silky palate is pure pleasure. Smooth, fresh, and vibrant this is oozing with elegance and grace. Simply beautiful.

https://www.thesuburban.com/life/food/mandi-robertson-pairing-with-poutine-you-bet/article_2d3085d0-8547-11ec-b4dc-6b5facdfa672.html