COLLECTION RÉZIN - JULIÉNAS PACALET-LAPIERRE COUSINS

2020 · Rouge · France / Beaujolais

Producteur : Christophe Pacalet
Couleur : Rouge

Appellation : Juliénas
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 ans.

Vinification : Macération carbonique beaujolaise traditionnelle, sans SO2 ni levurage, de 30 jours.
Élevage : En barrique de 228 litres durant 6 mois.

Aspect gustatif : Petits fruits rouges et poivre.

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 profond et plus argileux. Il en résulte un vin d'une belle minéralité, et un vin apte au vieillissement.

Revue de presse :

François Bisson, Frank boit quoi (infolettre), Mar 2022

Un autre superbe beaujo de la fameuse collabo des cousins Lapierre + Pacalet. Un beau passe-partout pour vos prochains soupers entre amis, au parc ou en terrasse. Une cuvée gorgée de fruits, florale et minérale qui descend vraiment bien! Mon pairing perso favori: La bavette vin rouge/échalote sur le grill.
Juliénas - Cousins 2020
Pacalet-Lapierre
Prix: 34.25$
Pays: France (Beaujolais)
Cépages: 100% Gamay

https://us17.campaign-archive.com/?u=fd1e3ccc3fd5b15cc8427cad1&id=c3fdd97505

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Mar 2022

Cette cuvée de Juliénas est née d'un partenariat entre les cousins Christophe Pacalet et Mathieu Lapierre. Les vins des derniers millésimes étaient à la fois éthérés et pourtant bien ancrés dans leur terroir de Juliénas, avec une agréable densité sous-jacente. Reste à voir comment le 2021, année froide et pluvieuse, se dessinera...

https://mailchi.mp/374f2f1af46a/linfolettre-de-nadia-fournier-31-mars-2022?e=c0d6c9259c

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Mar 2022

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.
Juliénas Cousins 2020 de Christophe Pacalet et Mathieu Lapierre (34,25$) Rouge.

https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=7fe2c3b698

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