COLLECTION RÉZIN - BEAUJOLAIS LES MARCELLINS

2021 · 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%)

Aspect visuel : Belle robe grenat profond.
Aspect gustatif : Vin friand et joyeux, corsé avec mesure.
Aspect olfactif : Bouquet fruité dans les tons Sherry, cerise, myrtille, mûre.

Accord vin et mets : Apéro, charcuteries, poulet grillé sur le BBQ

Le domaine :

L'esprit même d'une bonne bouteille de Beaujolais ici; soit être à deux, jaser et puis se rendre compte que la bouteille est déjà terminée. Voilà le message et le travail auquel Christophe Pacalet s'applique et réussi à merveille. C'est friand, soyeux et gouleyant à souhait. Le millésime 2020 est une bombe de fruits tout naturel; amateur de vins natures et bien fait, ne boudez pas votre plaisir!
Sylvain Poirier
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 :

HippoVino, Feb 2023

Le Christophe Pacalet Beaujolais les Marcellins 2021 [...] est un vin rouge de l'appellation Beaujolais produit par le vigneron Christophe Pacalet au domaine Les Marcellins. Il a été recommandé par Yves

Mailloux (Blogue ClubDGV), Patrick Désy (Blogue Méchants Raisins – Journal de Montréal) et Véronique Rivest (La Presse). Un vin rouge sec, plein de jolies saveurs fruitées et avec un côté guilleret qui le rend très agréable à boire, tout simplement. Du bien bon Beaujolais à bon prix.

http://hippovino.blogspot.com/2023/02/alerte-vins-chouchous-debut-2023-la.html

Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Jan 2023

Christophe Pacalet est le neveu du légendaire Marcel Lapierre (pionnier du vin "nature" dans le beaujolais, malheureusement décédé en 2010) et également le cousin de Mathieu Lapierre, le fils de Marcel qui a pris sa relève.
Après avoir tâté de la biochimie et travaillé dans diverses cuisines de restaurant, il démarre en 1999 un commerce de négoce (Le Domaine Les Marcellins avec son oncle Marcel Lapierre.
Ils achètent ainsi des raisins issus de vignobles sélectionnés de différentes appellations, dont les vignes âgées de 40 à 80 ans sont cultivées dans le respect de l'environnement.
Quelques années plus tard, il acquiert une propriété de 19 hectares située dans l'appellation Fleurie, le Château des Labourons.
La vidéo qui suit nous présente ce domaine viticole par l'entremise de Christophe Pacalet en compagnie de Jean-Louis Ménard. [...]
Christophe Pacalet prend également en fermage les vignes de Jules Chauvet que plusieurs considèrent comme le père du mouvement des vins naturels en France.
Ce producteur utilise la vendange manuelle, la vinification en grappes entières en cuves tronconiques sans intrants ni additifs, ainsi que la fermentation et l'élevage en foudres ou en barriques usagées. Une infime dose de sulfites est ajoutée lors de la mise en bouteille pour les vins destinés à l'exportation.
Son répertoire d'une douzaine de cuvées renferme 7 des 10 crus du beaujolais, tous des vins rouges tranquilles élaborés avec du Gamay, à l'exception d'un Beaujolais blanc issu de Chardonnay.
6 de ces cuvées sont référencées par la SAQ et 4 de celles-ci sont présentement disponibles en succursales (voir ici). [...]
La cuvée Les Marcellins mentionnée en rubrique constitue en quelque sorte l'entrée de gamme de cette entreprise viticole. Elle permettra aux personnes désirant s'initier aux vins de Christophe Pacalet, de le faire à bon prix, avant de découvrir ses autres cuvées vendues plus cher.
Les raisins utilisés pour ce vin proviennent d'une parcelle localisée près de la commune de Corcelles.
Notons également que le millésime 2020 de ce vin coûtait 18,25$ l'an dernier. Saluons cette baisse de prix en ces temps inflationnistes.
Inventaire: au 24 janvier 2023, dans 188 succursales du Québec.
[Accord mets et vin]
Pizza avec charcuteries
Notes de dégustation:
Les amateurs désirant se le procurer feraient mieux de ne pas trop attendre car les arrivages précédents se sont écoulés rapidement.
Ce vin se pare d'une jolie robe rubis légèrement claire et subtilement violacée. Il en émane d'attirants effluves de petits fruits des champs rouges, principalement ceux de la fraise et de la framboise, entremêlés de notes florales. Gouleyant en bouche, ce vin frais et léger s'avère facile et plaisant à boire. Il va droit au but en toute simplicité et se termine sur une finale de longueur moyenne, mais nette et dotée d'une pointe de salinité.
Un vin passe-partout et convivial, à boire entre amis, en toute occasion.
On pourra l'utiliser à l'apéro lorsqu'un vin rouge est requis, ainsi qu'à tables avec des charcuteries, des plats

de tous les jours et des fromages légers. À ce prix, on en fait provision.
[Accords mets et vin]
Sandwich au roastbeef, laitue et moutarde de Dijon
Poulet à la portugaise (piri-piri)

https://clubdgv.blogspot.com/2023/01/les-marcellins-beaujolais-christophe.html

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Dec 2022

Christophe Pacalet a créé son négoce en 1999 avec l'aide de son oncle, le regretté Marcel Lapierre. Il s'est depuis taillé une réputation enviable, en façonnant des vins nature vibrants, mais surtout très précis. Les raisins qui composent Les Marcellins proviennent d'une parcelle située dans la commune de Corcelles, voisine de Villié-Morgon. Une explosion de fruits frais séduit avant même de plonger le nez dans le verre. Le charme opère aussi en bouche, pimpante et animée d'un très léger perlant qui sert bien la matière fruitée souple et donne encore plus d'éclat aux saveurs de fraise des bois et de camerise. Miam!

https://www.journaldemontreal.com/2022/12/22/les-saisons-du-beaujolais

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Dec 2022

Retour du meilleur «vinier» sur les tablettes de la SAQ. C'est le format idéal pour ce genre de vin. On peut le ranger dans la porte du frigo (d'autant qu'il est préférable de le servir frais) et le conserver 4 à 5 semaines. On gaspille moins de verre en plus de diminuer son empreinte carbone. Et ça revient surtout beaucoup moins cher qu'acheter le même vin à la bouteille (17,90$ - Code SAQ 14349051 vs un peu moins de 15$ dans ce format «vinier»). Du gamay friand, guilleret et festif. Des parfums aguicheurs de framboise et d'épices douces. Un fruité explosif en bouche, une texture délicate avec ce qu'il faut de densité et une finale savoureuse. Le rouge souple par excellence pour les Fêtes !

https://www.journaldemontreal.com/2022/12/09/cinq-vins-pour-vos-partys-des-fetes

Karyne Duplessis Piché, C'est encore mieux l'après-midi - Radio-Canada, Nov 2022

Ce vin est produit dans la même région et avec le même cépage que le Beaujolais nouveau. La différence? Il a patiemment vieilli près d'un an avant sa commercialisation, ce qui apporte plus de profondeur et de finesse. Le vigneron Christophe Pacalet a fondé en 1999 le domaine «Les Marcellins» avec son oncle, le défunt Marcel Lapierre. Aujourd'hui, le vigneron du Beaujolais perpétue les pratiques mises en place, soit une production avec très peu d'intervention à la vigne et dans le chai. Le résultat est toujours aussi bon. Léger, fruité et subtilement épicé. Tout ça, à un prix imbattable!

https://ici.radio-canada.ca/ohdio/premiere/emissions/c-est-encore-mieux-l-apres-midi/segments/chronique/423479/vin-chronique-saq-remplacement

Véronique Rivest, La Presse, Oct 2022

Aubaine : une bonne boîte pour un bon vin
Christophe Pacalet Les Marcellins Beaujolais 2021
Charmeur à la vue avec sa couleur pâle et brillante, il l'est encore plus au nez, avec tout l'éclat fruité du gamay.
Des arômes affriolants de petits fruits rouges dominent, avec quelques notes d'épices et d'herbes. Léger,

sec, il fait preuve de tout autant d'éclat en bouche, avec beaucoup de fraîcheur. Simple, mais très bien fait et délicieux, il est la preuve que le contenant n'a rien à voir avec la qualité. Bravo au vigneron de nous offrir un bon vin de tous les jours à très bon prix et dans un format tellement plus écoresponsable ! Servi frais, il est tout indiqué pour une cuisine sans chichi: charcuterie, poulet rôti, steak frites, pizza.
Christophe Pacalet Les Marcellins Beaujolais 2021, 59,50$ 3L (14736713), ce qui est l'équivalent de 14,88$ pour une bouteille de 750 ml. Dans ce format, il est vendu 18,20$ (14349051)
Garde: à boire (la boîte se gardera huit semaines une fois entamée).

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2022-10-29/christophe-pacalet-les-marcellins-beaujolais-2021/aubaine-une-bonne-boite-pour-un-bon-vin.php

Nadia Fournier, Le guide du vin 2023, Oct 2022

Les raisins qui composent Les Marcellins proviennent d'une parcelle située dans la commune de Corcelles, voisine de Villié-Morgon. Une explosion de fruit frais séduit avant même de plonger le nez dans le verre. Le charme opère aussi en bouche, pimpante et animée d'un très léger perlant qui sert bien la matière fruitée souple et donne encore plus d'éclat aux saveurs de fraise des bois et de camerise. Miam!

Michelle Bouffard, Quench Magazine, Jun 2022

I can't think of a better wine for everyday drinking. Dry and light with delicate tannins and mouth-watering notes of raspberries and strawberries, this Beaujolais is suited for the aperitif as it is around the table. Its versatility makes the wine ideal to drink over many days, and the BIB is perfect for that. Serve slightly chilled. Lasts 8 weeks once opened.

https://quench.me/drinks/reducing-your-carbon-footprint-one-wine-purchase-at-a-time/

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Nov 2021

Les 50 meilleurs vins à moins de 20$
Incarnation même du beaujolais dans ce qu'il a de friand, de guilleret et de festif, le beaujolais «tout court» de Christophe Pacalet, neveu de Marcel Lapierre, a vraiment tout pour se faire aimer. Le 2020 se livre sans détour avec un fruité explosif, une matière riche et une finale gouleyante. On siffle la bouteille en moins de temps qu'il faut pour le dire.

https://www.journaldemontreal.com/2021/11/12/les-50-meilleurs-vins-a-moins-de-20

Philippe Lapeyrie, Salut Bonjour, May 2021

Du bon «beaujo» signé par un producteur de premier plan comme Christophe Pacalet à moins de 19-20$, c'est quasi-introuvable! Gâtez-vous et tirez le bouchon de ce 100% gamay qui est totalement axé sur le fruit et la gourmandise! Fraîcheur, fraîcheur et fraîcheur seraient les 3 mots pour bien le décrire. Ce sera bien difficile d'en déguster seulement 1 verre...
À boire dès maintenant ou d'ici les 2 à 3 prochaines années.
À déguster avec une grosse planche d'entrées à partager, mais également un poulet BBQ.
Servir à 15 degrés Celsius

https://www.salutbonjour.ca/2021/05/29/du-frais-et-du-desalterant-pour-les-belles-journees-qui-sen-viennent

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!

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!

Jean Aubry, Le Devoir, Oct 2020

Voilà un gamay qui ne se prend pas pour un autre, mais qui livre exactement ce que l'on attend de lui, à savoir une expression nette, précise et soutenue d'un fruité cadré avec souplesse et juste ce qu'il faut de densité pour boire, et boire encore. Moi, du comme ça, j'en fais un ami au quotidien en le servant aux amis de passage, même masqués et à trois mètres de distance.

https://www.ledevoir.com/vivre/vin/588335/billet-vins-l-inspiration-comme-moteur-de-bonheur

Marc Chapleau, Facebook, Profil personnel, Oct 2020

L'étiquette n'est pas fortiche, on la dirait faite à l'ordi, mais que le vin est bon ! Gouleyant - dieu que je haïssais ce mot à mes débuts dans le vin, faisait trop vieille France.... - mais voilà, c'est vraiment ça, du rouge fruité peu alcoolisé qui se boit à grandes lampées, qui "gouleye", quoi ! C'est signé Christophe Pacalet, neveu du regretté et légendaire Marcel Lapierre. À 18,25 $ pièce, un conseil d'ami, t'en achètes au moins trois ;-)

https://www.facebook.com/photo.php?fbid=3576444259042716&set=a.785477681472735&type=3