



Producteur : Christophe Pacalet

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 37.00 \$

Appellation : Moulin-à-Vent

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Beaujolais

Nom du propriétaire : Christophe Pacalet

Géologie du sol : Granite très altéré profond pour le Champ de cour (33,8%), sol très profondes pour les Perrelles (24,3%) et les Petits bois (21,6%). Infiltré ici et là de filons de manganèse.

Superficie : 0,74 hectares.

Encépagement : Gamay (100%)

Vinification : Vendanges manuelles. Les raisins, soigneusement triés. Macération carbonique à froid en grappes entières sans SO2 avec les levures indigènes pendant 10 à 20 jours suivant le millésime, Décuvage manuel suivi d'un pressurage sur un pressoir vertical en bois.

Élevage : Sur lies fines, sans SO2, en pièces de 228 litres pendant 8 à 12 mois.

Aspect visuel : Rubis éclatant.

Aspect gustatif : Fruits rouges et fleurs séchées.

Aspect olfactif : Vin fin, fruité dans sa jeunesse qui se nuance avec le temps de notes de violette très pures et de rose.

Accord vin et mets : Charcuteries, poissons grillés, légumes grillés, etc.

Conservation : Vin de longue garde.

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 :

Eric Asimov, *New York Times*, Sep 2022

Moulin-à-Vent is the only one of the 10 Beaujolais crus not named for a village. Rather, it's named for an imposing windmill — moulin-à-vent in French — that has come to signify the region. Moulin-à-Vents are among the most structured wines in Beaujolais, and you can certainly sense the tannins in this bottle from Christophe Pacalet, along with the aromas of red fruits and violets and a stony minerality.

<https://www.nytimes.com/2022/09/12/dining/drinks/beaujolais-wine-review.html>