



**Producteur :** Christophe Pacalet

**SAQ (CCNP) :** 12847831

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 32.00 \$

---

**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 journal de Montréal* Blogue Les Méchants Raisins, Apr 2024

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, comme le fût celui de 2022, dans lequel Christophe Pacalet a produit un vin délicieusement concentré, avec beaucoup de mâche et d'intensité aromatique, sans lourdeur aucune et somme toute bien typé de son terroir. Un chiroubles plein et frais tout à la fois, gorgé de fruit rouge et relevé de notes poivrées. Un régal en soi.

<https://www.journaldemontreal.com/2024/04/06/trio-gamay-trio-fraicheur>

**François Bisson, Frank Boit Quoi (infolettre), Feb 2024**

Que serait l'infolettre hebdomadaire sans un bel arrivage de Beaujo! Le neveu de Marcel Lapierre est de retour en SAQ avec sa cuvée sur le Cru Beaujolais de Chiroubles. Attendez-vous encore à du grand de sa part. Le terroir de Chiroubles est plus sablonneux que ceux de Fleurie et Morgon, donc le vin est plus fruité et généreux, avec une belle rondeur en bouche. Sur le nouveau millésime 2022.

<https://us17.campaign-archive.com/?u=fd1e3ccc3fd5b15cc8427cad1&id=83b4a6b599>

**Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Mar 2023**

Christophe Pacalet (à ne pas confondre avec son [cousin] Philippe) est un super producteur du Beaujolais. C'est le neveu de Marcel Lapierre et donc le cousin de Mathieu. Je vous l'ai déjà dit que le Beaujolais c'est comme le Saguenay, je ne mentais pas! Comme tous les autres disciples de l'approche de Jules Chauvet, Christophe travaille en macération carbonique avec peu ou pas de soufre en vinification. Le vin qu'il fait avec ses vignes de Chiroubles est toujours sublime. Gamay en macération carbonique, puis élevé en foudre pendant 6 à 8 mois sans So2. Petite note sur le millésime : 2021 est catastrophique pas mal partout en France et en Allemagne au niveau des rendements. Beaucoup de pluie, peu de soleil, donc peu de vin, mais également plus bas en alcool, la peut-être seule bonne nouvelle de 2021. Dans le Beaujolais, il faut s'attendre à retrouver la belle acidité des millésimes plus frais qu'on a perdu ces dernières années.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=410a4ab82f>

**François Bisson, Frank boit quoi (infolettre), Mar 2023**

Que serait mon infolettre hebdomadaire sans un bel arrivage de Beaujo! Le neveu de Marcel Lapierre est de retour en SAQ avec sa cuvée sur le Cru Beaujolais de Chiroubles. Attendez-vous encore à du grand de sa part. Le terroir de Chiroubles est plus sablonneux que ceux de Fleurie et Morgon, donc le vin est plus fruité et généreux, avec une belle rondeur en bouche. Sur le nouveau millésime 2021.

<https://us17.campaign-archive.com/?u=fd1e3ccc3fd5b15cc8427cad1&id=2e499fec03>

**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.

**Patrick Désy, Journal de Montréal - Blogue Les Méchants Raisins, Aug 2022**

Du «petit jus» de gamay tout indiqué pour les journées ensoleillées. Couleur rubis/violacé brillant. On devine un fruité mûr avec des notes de framboise écrasée, de framboise sauvage, de réglisse rouge, et de violette. La bouche est satinée et structurée par des tanins légèrement granuleux et bien intégrés à la matière juteuse. Bonne longueur aromatique. Le vin gagne en complexité et en ampleur avec l'oxygénation. On se régale, tout simplement. Servir assez frais (12°C-14°C). Parfait avec une assiette de

charcuterie ou un poulet grillé.

<https://www.journaldemontreal.com/2024/03/16/les-grosses-quilles-du-samedi>

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