



**Producteur :** Christophe Pacalet

**SAQ (CCNP) :** 13112870

**Couleur :** Blanc

**Format :** 750ml

**Prix :** 33.75 \$

---

**Appellation :** Beaujolais

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Beaujolais

**Nom du propriétaire :** Christophe Pacalet

**Géologie du sol :** Argilo calcaire.

**Superficie :** 2.5 hectares

**Encépagement :** Chardonnay (100%)

---

**Vinification :** Pressurage en raisins entiers sans débourage puis mise en demi-muid de 500 litres sans levurage ni SO<sub>2</sub>. Fermentation alcoolique et malolactique en demi-muid.

**Élevage :** Sur lies fines, sans SO<sub>2</sub>, pendant 6 à 8 mois.

---

**Aspect gustatif :** Arômes subtils de fruits frais et de fleurs blanches. Belle fraîcheur et un équilibre entre rondeur et finesse dans lequel se trouve une touche vanillée.

---

## 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*, May 2024

Christophe Pacalet a appris à vinifier auprès de son oncle, le regretté Marcel Lapierre, il y a déjà quelques décennies. Le chardonnay qui compose son beaujolais blanc provient de différentes parcelles sur argilo-calcaire, situées dans la partie sud de la région. Les vinifications sont conduites sans levurage ni sulfites en

demi-muid de 500 litres. Le 2022 s'inscrit dans la continuité des derniers millésimes: gorgé de parfums affriolants de poire mûre au nez, tout en restant frais, sec et élégant en bouche. Très franc, très classique et couronné d'une finale saline qui le rend d'autant plus savoureux à table, avec le homard.

<https://www.journaldemontreal.com/2024/05/18/des-blancs-de-terroir-pour-le-homard>

**François Bisson, Frank Boit Quoi, Apr 2024**

Oui oui, du chardo en Beaujo. Bien qu'il ne s'y en produit que très peu, cette cuvée du talentueux Christophe Pacalet (souvent mentionné dans mon infolettre) n'a rien à envier aux cousins chardonnay de Bourgogne plus au nord. C'est ample, c'est suave et ça marche. Sur le fruit à chair blanche, poire et pomme. Un vin bien capable d'accompagner un beau plateau de fromages fin.

<https://us17.campaign-archive.com/?u=fd1e3ccc3fd5b15cc8427cad1&id=1cbdfc046e>

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

Christophe est né dans le Beaujolais. Il est né dans cet univers du vin: neveu de Marcel Lapierre, cousin de Mathieu Lapierre et de Philippe Pacalet (j'ai longtemps écrit qu'ils étaient frères, mais réZin m'a corrigé). Il a étudié en biochimie, travaillé en cuisine, puis s'est lancé dans le négoce de vin en 1999. Ayant aidé sur le domaine Lapierre de 94 à 98, ses vinifications s'inspiraient, tout comme celles de son oncle, des techniques de Jules Chauvet. Son négoce l'a amené à vinifier des raisins sur 7 des 10 crus du Beaujolais. Il a éventuellement repris en fermage les vignes de la famille Chauvet, en plus de racheter celles du Château des Labourons à Fleurie. Chardonnay issu de sols argilo-calcaire (d'après moi, c'est du négoce, car je crois que ses vignes à lui sont sur du granite). Fermentation et élevage en demi-muids. Malgré la fraîcheur du millésime, on note 14% d'alcool sur ce vin. Donc oui apéro, mais surtout à table avec du poisson à chair blanche (avec l'inflation vous pouvez prendre du poisson à moins chair blanche...vous avez le droit de vous désabonner si vous n'aimez pas mes jokes de mononcle). Sa cuvée domaine sur fleurie, Les Labourons 2021, sort également cette semaine à 33,25\$. Ça peut-être intéressant de comparer avec ses autres rouges de négoce.

<https://us18.campaign-archive.com/home/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=5e176004da>

**Jean Aubry, Le Devoir, Apr 2022**

Beaujolais blanc 2020, Christophe Pacalet, Beaujolais, France (31,75\$ – 13112870). Vous démarrez avec ce «chardo» sur du jambon persillé et passez ensuite sur le Chiroubles 2020 (30,25\$ – 12847831 – (5+) ) du même auteur sur votre meilleur boudin noir et vous avez là de quoi chasser malheur et petits chagrins, spleens tenaces et autres petits trucs qui agacent. Un beau bonheur de fruit, éclatant de rondeur, mêlant la poire et la pêche, avec suavité et beaucoup de gourmandise. On fait ici la paix avec les vicissitudes du monde pour mieux embrasser la vie. (5)

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/694125/billet-bordeaux-ses-hommes-ses-vins-2>

**Mandi Robertson, A walk on the wine side, Feb 2019**

Coming from granite soils, this is a wine made with 100% chardonnay grapes. Aged in neutral Burgundy barrels, there is no filtration, with a minimal amount of sulphur used, roughly around 20mg/l. Medium gold in colour, this wine has notes of baked apples, candied lemon and pear. There is a nice

sharp, refreshing acidity counterbalanced with a plump mouthfeel. The luminous finish is fine in length, carrying the fruit along with very attractive saline and floral characteristics. This wine is ready to drink, but can keep nicely for another 2-3 years.

<http://www.awalkonthewineside.ca/blog/tastings-notes/christophe-pacalet-beaujolais-blanc-2017/>