



Producteur : Christophe Pacalet

SAQ (CCNP) : 14349051

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 20.35 \$

Appellation : Beaujolais

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Beaujolais

Nom du propriétaire : Christophe Pacalet

Géologie du sol : Sol caillouteux d'alluvions anciennes pour La Chapelle et granite altéré à faible profondeur pour Lantignié.

Encépagement : Gamay (100%)

Vinification : Vendanges manuelles. Les raisins, soigneusement triés, sont transportés en caissettes (25kg). 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 foudres et cuves béton pendant 5 à 8 mois

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 réussit à merveille. C'est friand, soyeux et gouleyant à souhait. Le millésime 2020 est une bombe de fruits tout naturel; amateur de vins naturels 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 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, Actualité, Dec 2024

Cette cuvée de Christophe Pacalet a vraiment tout pour se faire aimer : vibrante, précise et drôlement rassasiante. Les raisins qui la composent proviennent d'une parcelle située à Corcelles, une commune voisine de l'appellation Morgon. Le vin, s'il est classé comme simple beaujolais, donne l'impression d'un cru vendu bien plus cher, avec une mâche fruitée gourmande en milieu de bouche et une finale savoureuse. Cette année encore, un super rapport qualité-prix-plaisir !

<https://lactualite.com/art-de-vivre/10-vins-abordables-pour-accompagner-les-repas-des-fetes/>

Du vin dans l'encrier, Sep 2024

Ce gamay nature ne vous cache rien et vous expose tout, avec candeur et simplicité, fraîcheur et coulant de texture. Du glouglou sur les stéroïdes!

<https://open.substack.com/pub/jeanaubry/p/la-revanche-du-vin-glouglou>

Jean Aubry, Du vin dans l'encrier, Aug 2024

Christophe Pacalet Beaujolais les Marcellins 2022, France – 19,35\$: toujours drôlement bon pour un vin à moins de 20\$, ce charmant Beaujolais qui brille chaque année par sa fraîcheur et son éclat fruité. Ici on est en plein dans le genre facile à boire, mais ce millésime bien ensoleillé lui apporte un supplément de matière et le rend encore plus polyvalent à table. Charcuteries, viandes blanches rôties ou grillées, pizzas lui font toujours honneur mais il s'est aussi montré très bon avec un steak-frites. À boire de préférence maintenant ou dans les 2 ans.

<https://www.hippovino.com/infos/hebdo/faut-il-parler-de-buvabilite-25-aout-2024>

Véronique Rivest, La Presse, Jun 2024

Les vins de la semaine

Christophe Pacalet Les Marcellins Beaujolais 2022

J'entends saucisson, je pense Lyon, bistros et beaujolais. Mais un bon vin rouge québécois, avec des charcuteries d'ici, c'est tout aussi délicieux. Comme celui des Bacchantes, suggéré en avril dernier, et largement distribué à la SAQ –ou visitez une des nombreuses bonnes épicerie qui vendent des vins québécois. Sinon, voici un beaujolais tout ce qu'il y a de plus classique, ainsi qu'un vin du Midi et un de Vénétie qui affichent le même profil gourmand. Tous trois feront honneur à un bon saucisson!

Abordable: un sourire aux lèvres

Christophe Pacalet nous offre de nouveau en 2022 un beaujolais réjouissant, pimpant et gouleyant. Malgré un millésime solaire, il reste léger et très frais, avec un fruité éclatant. Rien que le nez vous colle un sourire aux lèvres avec des arômes affriolants de petits fruits rouges, une pointe de fleurs et d'épices. En bouche, il offre un fruité croquant et juteux, et de très légers tanins apportent juste ce qu'il faut de relief. L'exemple parfait du beaujolais simple, fruité et gourmand, à servir rafraîchi et à boire à grandes lampées. Tout indiqué pour l'apéro et le compagnon idéal des charcuteries, il accompagnera aussi toutes sortes de plats

simples, savoureux et gras: pizza, macaroni au fromage, hamburger.
Garde: à boire

<https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2024-06-22/les-vins-de-la-semaine.php>

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'attrayants 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-sa>

q-remplacement

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>