



Producteur : Philippe Pacalet

Couleur : Rouge

Unité : 3

Format : 750ml

Prix : 108.00 \$

Appellation : Moulin-à-Vent

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Beaujolais

Encépagement : Gamay (100%)

Le domaine :

Neveu du regretté Marcel Lapierre et dernier stagiaire de Jules Chauvet, Philippe Pacalet élabore des vins naturels en sélectionnant les meilleurs pieds de vigne des plus grands terroirs de Bourgogne. Son approche très singulière n'a que peu ou pas d'équivalent dans la région - ni même ailleurs dans le monde - et se veut révélatrice de chaque terroir.

Ses vins prennent réellement leur sens lorsqu'on les laisse d'abord reposer en cave quelques années. C'est alors qu'ils s'épanouissent et offrent enfin leur plus fine expression.

Revue de presse :

Vincent Sulfite, *Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre)*, Nov 2022

Première fois que j'écris sur Philippe Pacalet directement plutôt que de répéter que c'est le cousin de Christophe Pacalet ;) Philippe est le neveu de feu Marcel Lapierre et fut un stagiaire du célèbre chimiste Jules Chauvet. Il a travaillé au célèbre Prieuré-Roch. Pendant 10 ans, il a appris à vinifier naturellement et sans soufre les plus beaux terroirs bourguignons. Il loue ses vignes avec un grand souci de sélection de ce qu'il veut travailler. Au total, il récolte du raisin sur 12 hectares et donc sur une trentaine d'appellations différentes. Tout est bio. Il travaille toujours de la même manière : grappes entières (pour les rouges), élevage de 14 à 18 mois sur lies en fûts puis mise en bouteille avec un léger sulfitage.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=d135a13d2a>