FLEURIE LES LABOURONS

2023 · Rouge · France / Beaujolais



Producteur : Christophe Pacalet
SAQ (CCNP) : 14296851
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 37.00 $

Appellation : Fleurie
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Beaujolais
Géologie du sol : Arène granitique aux tons roses.
Encépagement : Gamay (100%)

Vinification : Vendanges manuelles. Macération carbonique à froid en grappes entières avec les levures indigènes et sans SO2 pendant 2 à 3 semaines suivant le millésime.
Élevage : Sur lies fines, sans SO2, en cuves béton de 50 hectolitres pendant 6 à 8 mois.

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 de40 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, Aug 2025

Parfait exemple d'un vin rouge de l'appellation Fleurie, Les Labourons 2023 est un modèle de souplesse, de légèreté et de suavité. Joli nez de violette, de pivoine et de fruits noirs mûrs, mais encore frais et acidulés; attaque leste, aérienne et vibrante; finale juteuse avec juste ce qu'il faut d'appui pour briller à table aux côtés d'une salade tiède de foies de volaille ou des pâtes aux chanterelles (sans crème).

https://www.journaldemontreal.com/2025/08/02/une-brochette-de-belles-bouteilles-pour-le-week-end

Nadia Fournier, Le journal de Montréal Blogue Les Méchants Raisins, Apr 2024

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. Il tire de ses vignes du Château des Labourons, acquises il y a quelques années, un fleurie un peu plus nerveux en 2022, avec un léger perlant en attaque, qui accentue la fraîcheur ressentie et aide à tempérer son côté capiteux (14% d'alcool). Le vin est par ailleurs bien réussi et charme par sa texture suave et ses saveurs généreuses de fruits noirs. On gagnera à le servir autour de 14-15°C, avec un magret de canard aux cerises.

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

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Jul 2023

May be my favourite Beaujolais appellation and from one of my favourite winemakers. The fruit is so fresh and crunchy. A touch of spice and some interesting florals add to the complexity. Didn't take long to finish this one.
Residual sugar: 1.2 g/l.
Grape variety: gamay.
Serve at 15 C.
Drink now-2026.
Food-pairing idea: charcuterie plates or liver and onions.

https://montrealgazette.com/life/a-toast-to-my-readers-weve-had-a-great-journey-together

Nadia Fournier, Patrick Désy, Mathieu Turbide, Le Journal de Montréal, May 2023

Même dans un millésime compliqué comme 2021, le micronégociant Christophe Pacalet, neveu de Marcel Lapierre, sait tirer son épingle du jeu. Macération carbonique à froid en grappes entières avec les levures indigènes. Élevage en cuve béton. Pas de soufre ajouté. Dès l'ouverture, le vin se montre explosif avec des parfums bien définis de fleur, de fraise et d'épices douces. La bouche suit, savoureuse, presque gourmande, tout en demeurant vive et précise. Servir assez frais. Idéal avec les grillades ou les charcuteries.

https://www.journaldemontreal.com/2023/05/12/les-30-meilleurs-vins-pour-la-fete-des-meres

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Apr 2023

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. Issu des vignes du Château des Labourons, acquises il y a quelques années, ce 2021 me fait l'effet d'un voyage dans le temps. Pas si lointain, juste avant la série de millésimes de chaleur qu'a connu le Beaujolais depuis une dizaine d'années. La fraîcheur se perçoit dès le premier nez, à ses parfums de poivre, et se poursuit en bouche, avec des saveurs de griotte croquante et acidulée. Les tanins sont fins, soyeux, de très belle qualité, et la finale est complexe, mais gouleyante à souhait (12,5% d'alcool). – Le guide du vin 2023 (p. 41)

https://mailchi.mp/ff60c01c1244/linfolettre-de-nadia-fournier-6-avril-2023

Nadia Fournier, Le guide du vin 2023, Oct 2022

Issu des vignes du Château des Labourons, acquises il y a quelques années, ce 2021 me fait l'effet d'un voyage dans le temps. Pas si lointain, juste avant la série de millésimes de chaleur qu'à connu le Beaujolais depuis une dizaine d'années. La fraîcheur se perçoit dès le premier nez, à ses parfums de poivre, et se poursuit en bouche, avec des saveurs de griotte croquante et acidulée. Les tanins sont fins, soyeux, de très belle qualité, et la finale est complexe, mais gouleyante à souhait (12.5% d'alcool).

Mandi Robertson, The Suburban, Feb 2022

An outstanding wine from one of my favourite winemakers, Christophe Pacalet in Beaujolais. An elegant and truly appealing wine with a lovely perfumed nose of red cherries and strawberry fruit and attractive spice. It's soft and juicy on the palate with a satisfying depth balanced by silky tannins and perfect freshness. A layered and long finish, just beautiful.

https://www.thesuburban.com/life/food/mandi-robertson-wine-recommendations-for-valentine-s-day/article_79df5948-8a8c-11ec-815c-e328ceea898f.html