COLLECTION RÉZIN - BEAUJOLAIS LES MARCELLINS

2024 · Rouge · France / Beaujolais



Producteur : Christophe Pacalet
SAQ (CCNP) : 14349051
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 21.80 $

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

Aspect gustatif : Léger, sec, il fait preuve de tout autant d'éclat en bouche, avec beaucoup de fraîcheur
Aspect olfactif : Des arômes affriolants de petits fruits rouges dominent, avec quelques notes d'épices et d'herbes

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 réussi à merveille. C'est friand, soyeux et gouleyant à souhait. Le millésime 2020 est une bombe de fruits tout naturel; amateur de vins natures 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 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, 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/

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 épiceries 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