



Producteur : Christophe Pacalet

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 39.75 \$

Appellation : Chiroubles

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Beaujolais

Nom du propriétaire : Christophe Pacalet

Géologie du sol : Granite à faible profondeur

Superficie : 1 hectare

Encépagement : Gamay (100%)

Vinification : 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 foudre 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 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, Apr 2024

Le vignoble de Chiroubles grimpe jusqu'à 450 m d'altitude, ce qui en fait le cru le plus élevé de la région. Les températures y sont inférieures de quelques degrés; assez pour décaler les vendanges de dix jours par rapport aux autres secteurs. Autant d'éléments avantageux dans les étés chauds, comme le fût celui de 2022, dans lequel Christophe Pacalet a produit un vin délicieusement concentré, avec beaucoup de mâche et d'intensité aromatique, sans lourdeur aucune et somme toute bien typé de son terroir. Un chiroubles

plein et frais tout à la fois, gorgé de fruit rouge et relevé de notes poivrées. Un régal en soi.

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

François Bisson, Frank Boit Quoi (infolettre), Feb 2024

Que serait l'infolettre hebdomadaire sans un bel arrivage de Beaujo! Le neveu de Marcel Lapierre est de retour en SAQ avec sa cuvée sur le Cru Beaujolais de Chiroubles. Attendez-vous encore à du grand de sa part. Le terroir de Chiroubles est plus sablonneux que ceux de Fleurie et Morgon, donc le vin est plus fruité et généreux, avec une belle rondeur en bouche. Sur le nouveau millésime 2022.

<https://us17.campaign-archive.com/?u=fd1e3ccc3fd5b15cc8427cad1&id=83b4a6b599>

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

Christophe Pacalet (à ne pas confondre avec son [cousin] Philippe) est un super producteur du Beaujolais. C'est le neveu de Marcel Lapierre et donc le cousin de Mathieu. Je vous l'ai déjà dit que le Beaujolais c'est comme le Saguenay, je ne mentais pas! Comme tous les autres disciples de l'approche de Jules Chauvet, Christophe travaille en macération carbonique avec peu ou pas de soufre en vinification. Le vin qu'il fait avec ses vignes de Chiroubles est toujours sublime. Gamay en macération carbonique, puis élevé en foudre pendant 6 à 8 mois sans So2. Petite note sur le millésime : 2021 est catastrophique pas mal partout en France et en Allemagne au niveau des rendements. Beaucoup de pluie, peu de soleil, donc peu de vin, mais également plus bas en alcool, la peut-être seule bonne nouvelle de 2021. Dans le Beaujolais, il faut s'attendre à retrouver la belle acidité des millésimes plus frais qu'on a perdu ces dernières années.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=410a4ab82f>