COLLECTION RÉZIN - JULIÉNAS PACALET-LAPIERRE COUSINS

2025 · Rouge · France / Beaujolais



Producteur : Christophe Pacalet
SAQ (CCNP) : 13286802
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 38.75 $

Appellation : Juliénas
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Beaujolais
Nom du propriétaire : Christophe Pacalet
Géologie du sol : Arène granitique et shiste.
Superficie : Parcelle sur la Côte de Bessay
Encépagement : Gamay (100%)
Âge moyen des vignes : 70 ans.

Vinification : Macération carbonique beaujolaise traditionnelle, sans SO2 ni levurage, de 30 jours.
Élevage : En barrique de 228 litres durant 6 mois.

Accord vin et mets : Tartare de boeuf, côte de veau sur le bbq, pâté de foie de volaille.

Le domaine :

Neveu de Marcel Lapierre, Christophe Pacalet est tombé dans la cuve quand il était petit. Résultat : il produit des vins nature à partir de raisins qu'il contracte auprès de vignerons consciencieux, et selon la même approche et le même souci de pureté que celui que l'on connaît chez les cuvées Lapierre. Sur ce cru, 2 types de sols bien distincts. A l'ouest, des terrains granitiques maigres et arides, infiltrés de veines de manganèse et de porphyres. A l'est, des formations de l'ère secondaire, alluvions anciens, sols plus profond et plus argileux. Il en résulte un vin d'une belle minéralité, et un vin apte au vieillissement.

Revue de presse :

Patrick Désy, Le journal de Montréal Blogue Les Méchants Raisins, Apr 2024

Le cœur du gamay qui fait boum! boum! dans votre verre, c'est lui! Vinifié par les cousins Mathieu Lapierre et Christophe Pacalet, c'est un rouge juteux et bien structuré (pour l'appellation, on s'entend). On sent un fruité d'ailleurs plus mûr, presque confit au nez, le tout étant accompagné de tonalités de bergamote et d'épices. Plus capiteux et plus puissant que par le passé, il demeure d'une indéniable buvabilité. On pensera à l'ouvrir plutôt à table avec un onglet saignant et quelques frites. Servir frais.

https://www.journaldemontreal.com/2024/04/13/les-grosses-quilles-du-samedi

François Bisson, Frank boit quoi (infolettre), Mar 2024

Un autre superbe vin cette semaine, le beaujo de la fameuse collabo des cousins Lapierre+Pacalet. Un beau passe-partout pour vos prochains soupers entre amis, au parc ou en terrasse. Une cuvée gorgée de fruits, florale et minérale qui descend vraiment bien! Mon pairing perso favori: La bavette vin rouge/échalote sur le grill.

https://us17.campaign-archive.com/?u=fd1e3ccc3fd5b15cc8427cad1&id=7b8694789f

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

Un classique dans le style carbo-juicy-fresh-glouglou-de soif (un peu d'auto-dérision ça n'a jamais tué personne, sauf Guy Nantel). Mathieu Lapierre et Christophe Pacalet font cette cuvée de gamay en collaboration, un succès d'estime annuel. Mathieu Lapierre, fils de feu Marcel Lapierre et Christophe Pacalet, cousin de Philippe Pacalet. Bref, des vignerons provenant de familles connaissant beaucoup de succès qui eux-mêmes démontrent ici leur capacité à faire d'excellents vins.

https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=5f0baffa01