



my winebox

636



Christophe Pacalet - Beaujolais Blanc



Domaine	Domaine Christophe Pacalet
Pays et région d'origine	France - Beaujolais
Dénomination	Domaine Christophe Pacalet



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Beaujolais Blanc
Millésime	2022
Cépages	100% Chardonnay
Élevage	Élevage en demi-muid 6 à 8 mois
Prix	18,80 € 18,20 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Christophe Pacalet a d'abord commencé sa carrière en biochimie et en cuisine avant de créer, avec son oncle le fameux Marcel Lapierre (pape et vrai fondateur de l'approche bio), le domaine Les Marcellins en 1999. Il sélectionne alors des parcelles de vieilles vignes qu'il cultive selon son idéal pour obtenir les meilleurs raisins. Profondément respectueux du vin et de l'environnement, Christophe Pacalet produit des Beaujolais vivants où les fruits, concentrés et croquants, sont merveilleusement mis en valeur. Un domaine devenu incontournable à encaver absolument!

Caractéristiques du vin

Voici un vin finalement assez rare puisque les cépages blancs n'occupent qu'un pourcent du vignoble total (200ha sur une superficie total de 18.000). Quel dommage car nous sommes à chaque fois conquis lorsque nous avons la chance d'en déguster. Par exemple sur cette magnifique cuvée à la robe d'un beau jaune limpide et brillant aux arômes subtils de fruits frais et de fleurs blanches. Quelle fraîcheur et quelle équilibre ! Entre rondeur et finesse avec une touche légèrement vanillée en final, on se régale !

Consommation et garde

Vin déjà à boire maintenant après un carafage de 30 minutes. Il se gardera jusqu'en 2027.

Température de consommation idéale: 10-12°C

Accord Mets vin:

Ce vin sera parfait avec vos fromages (par exemple un abondance dont la saison va commencer). Mais aussi avec un poulet à l'estragon ou une belle pièce de veau aux morilles.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Grands crus de Bordeaux : qu'est-ce qu'un second vin ?

A l'heure où les prix des grands crus classés ont atteint des sommets pour ces primeurs 2022, intéressons-nous à une spécificité bordelaise des « seconds vins ». Prélude au grand vin d'une propriété, le « second vin » occupe aujourd'hui une place de choix dans la stratégie d'image des grands crus classés. Loin d'être traité comme le rebut du premier vin, il est vinifié avec soin, de manière à pouvoir être bu plus jeune. Il ouvre ainsi la voie au grand vin de la propriété...

Contrairement à ce que l'on pourrait penser, les seconds vins existent depuis longtemps à Bordeaux. Des archives ont, notamment, permis de remonter à 1874 pour la date de création du second vin du château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande, envoyé à l'Exposition de Moscou. Dans les années 1980, l'existence d'un second vin s'est généralisée, lorsque les prix des grands bordeaux ont commencé à flamber. L'idée était de produire un vin produit sur le même terroir que celui du château, dans une stratégie marketing d'initiation à la marque... à un prix plus accessible. Un Pavillon Rouge du Château Margaux serait donc un château-margaux en modèle réduit, en quelque sorte : sans toutefois l'égaliser, il est destiné à approcher les qualités de son « grand frère », de sa complexité à sa structure, en passant par son potentiel de garde. Une première initiation au grand vin du domaine, d'une certaine manière. Néanmoins, il existe bel et bien des différences entre le premier et le second vin du château, ne serait-ce que sur la provenance de ce dernier.

En général, pour la production du second vin il existe trois grandes options (qui peuvent d'ailleurs se combiner). D'abord, le second vin peut être issu des parcelles sur lesquelles sont plantées les vignes les plus jeunes du château. Il arrive également que le second vin provienne de parcelles spécifiques qui lui sont dédiées, et qui n'entreront jamais dans la composition du premier vin. C'est le cas du Clos du Marquis (Château Léoville Las Cases), des Tourelles de Longueville (Château Pichon Longueville Baron) ou d'une partie des Forts de Latour (Château Latour).

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be