Martel.
Wein geniessen.

# Echézeaux 2022

grand cru AC
Philippe Pacalet

Pinot Noir

2022

Burgund

Côte de Nuits

Fleischspeisen aller Art, Pilz & Pilzspeisen, Trüffelgerichte

grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

naturnah

13.50 % Vol.

mittelschwerer Wein

Philippe Pacalet

## Zum Wein

Philippe Pacalet ist eine ganz feine Adresse für Spitzenburgunder und -beaujolais in Beaune. Pacalet hat nicht nur Winzergene im Blut (als Neffe des berühmten Winzers Marcel Lapierre), sondern verfügt über eine reiche Erfahrung. Einst studierte er Biologie, arbeitete bei Prieuré Roch und seit 2001 keltert er seine eigenen Weine, welche von Individualität, dem Terroir und unverfälschter Natur geprägt werden. Allerdings besitzt er keine Rebberge («ich bin Winzer, nicht Banker»), sondern kauft das Traubengut bei befreundeten Winzern. In überwiegender Mehrheit sind es aber seine Mitarbeiter, die die Reben pflegen. So kommt nur absolut makellos gesundes Traubengut in den Keller. Dies ist Voraussetzung für Ganztraubenvergärung mit Naturhefen. Ein langer Fassausbau auf der Hefe gibt den Weinen grosse Stabilität und erlaubt einen sehr geringen SO2-Einsatz,

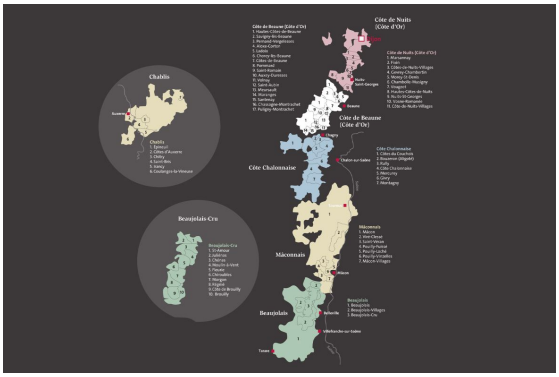

© Martel AG St.Gallen

so er denn überhaupt nötig ist. Kurzum: Pacalet-Weine sind komplexe Burgunder Klasseweine und zugleich Natur pur.


© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Burgund / Côte de Nuits

# Winzerportrait Philippe Pacalet



Philippe Pacalet, Besitzer

## Weingut

| | |
|---|---|
| | 2001 |
| | 15 ha |
| | Besitz: Philippe Pacalet<br>Gutsleitung: Philippe Pacalet<br>Weinbereitung: Philippe Pacalet |
| | Weiss: Chardonnay, Viognier, Aligoté<br>Rot: Pinot Noir/Blauburgunder, Gamay, Syrah/Shiraz |
| | Kalk, Ton |
| | Exklusivität in Deutschschweiz/Tessin |

## Anbau

| | |
|---|---|
| | naturnah |



© Martel AG St.Gallen

# Aus diesem Grund

**Einordnung**

Philippe Pacalet Der Önologe Philippe Pacalet mit seinen wilden Locken ist ein Winzeroriginal. Philippe stammt aus einer Winzerfamilie im Beaujolais. Er besitzt keine eigenen Reben und kauft seine Trauben ein, die er dann stets mit Ganztraubengärung vinifiziert. Pacalet bewegt seine Weine im Keller mit Hilfe der Schwerkraft und baut sie mit wenig Neuholz aus. Er betont, ein Handwerker zu sein. Für Pacalet ist es wichtig, den Weinen viele Jahre Zeit zu geben, damit sie Terroircharakter, Schmelz und Klasse entwickeln.

> «Diesem Winzer sieht man die wilde Energie seiner Weine sofort an.»
>
> — Martel über Philippe Pacalet


© Martel AG St.Gallen

# Impressionen

© Martel AG St.Gallen