













Martel.
Wein geniessen.

Aloxe-Corton 2021

1er cru AC
Philippe Pacalet



-  Pinot Noir
-  2021
-  Burgund
-  Côte de Beaune
-  Fleischspeisen aller Art, Pilz & Pilzspeisen, Trüffelgerichte
-  grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen
-  naturnah
-  13.00 % 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. Seit der Jahrtausendwende präsentiert er seine eigenen Weine, welche von Individualität, dem Terroir und unverfälschter Natur geprägt werden. Nur absolut makellostes Traubengut dient als Grundlage, die ganzen Trauben vergären mit den Naturhefen und ohne Schwefelzugabe. Kurzum: Pacalet-Weine sind komplexe Burgunder Klasseweine und zugleich Natur pur.

Winzerportrait Philippe Pacalet



Philippe Pacalet, Besitzer

Weingut



2001



15 ha



Besitz: Philippe Pacalet
Gutsleitung: Philippe Pacalet
Weinbereitung: Philippe Pacalet



Weiss: Chardonnay, Viognier, Aligoté
Rot: Pinot Noir/Blauburgunder, Gamay, Syrah/Shiraz



Kalk, Ton



Exklusivität in Deutschschweiz/Tessin

Anbau



naturnah

Aus diesem Grund

Einordnung

Der studierte Önologe Philippe Pacalet mit seinen wilden Locken und seinem pointierten Humor ist ein echtes, und selbstbewusstes Original. Philippe stammt aus einer Weinbauernfamilie aus dem Beaujolais. Er betont, ein artisan (Handwerker) zu sein und nicht ein artiste (Künstler)! Direkte Handwerksarbeit im Gegensatz zum Gros der Weinproduzenten, welche aus seiner Sicht industrielle Weine machten. Seine Traubenselektion macht er direkt am Rebstock, die Weinerzeugung funktioniert à l'ancienne («Man soll die alten Werte hoch halten!») mit 100% Ganztraubenvergärung. Holzgeschmack scheut er und so verwendet er nur mindestens drei Jahre alte Barriques. Wichtig ist Pacalet, dass man den Weinen viele Jahre Zeit gebe, erst dann entwickelten diese Schmelz, Terroircharakter und Klasse. Weitere Zitate, welche Pacalets Charakter widerspiegeln: «Man muss la signature des Terroirs spüren. Und Wein ist zum Trinken da!». Speziell bei Pacalet ist, dass er neben seinen Burgunder Lagen auch, in Ehren an seine Mutter, den Klassewein aus Beaujolais pflegt, wie etwa sein Moulin-à-Vent eindrücklich beweist. Und seine Liebe zum Syrah kommt in seinem Cornas AC aus dem Rhôneetal zum Ausdruck.

«Diesem Winzer sieht man die wilde Energie seiner Weine sofort an.»

— Martel über Philippe Pacalet

Impressionen

