



Martel.
Wein genießen.

Pommard 2021

AC
Philippe Pacalet



Pinot Noir



2021



Burgund



Côte de Beaune



Geflügel, Italienische Speisen aller Art,
Vegetarische Gerichte aller Art, Wurstwaren



mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach
Ernte); kann an Komplexität und Feinheit
gewinnen



naturnah



13.50 % Vol.



mittelschwerer Wein



Philippe Pacalet

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

