



Clos Vougeot

grand cru AC

| | |
|-----------------------|---|
| Winzer | Pacalet |
| Region | Burgund |
| Subregion | Côte de Nuits |
| Jahrgang | 2017 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Qualifizierung / Lage | grand cru AC |
| Kategorie | Rotwein |
| Traubensorte | Pinot Noir |
| Anbauart | naturnah |
| Körper | mittelschwerer Wein |
| Alkoholgehalt | 13.50 % Vol. |
| Passt zu | kräftige Speisen (dunkles Fleisch, gut gewürzte Gerichte, kräftige Käse) |
| Trinkreife | grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen |

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 makelloser 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.

Weingut Pacalet

| | |
|------------------------------|---|
| Personen | Besitzer und Önologe: Philippe Pacalet |
| Rebberge | keine eigene Reben, Zukauf von Trauben |
| Sortenspiegel | Rot: Pinot Noir, Gamay, Syrah Weiss: Chardonnay, Pinot Blanc |
| Durchschnittliche Produktion | 70'000 Flaschen |
| Weinstil | Traditionell, elegant |



Der studierte Önologe Philippe Pacalet mit seinen wilden Locken und seinem pointierten Humor ist ein echtes, und selbstbewusstes Original. 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 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 Rhôneal zum Ausdruck.