

2018 Ladoix 1er Cru "Les Joyeuses"

PHILIPPE PACALET - BURGUND, FRANKREICH



Diese Lage liegt im mittleren Teil der Rückseite des mächtigen Corton Hügels. Süd- und südöstliche Exposition, viele kleine Kieselsteine finden sich im roten eisenhaltigen Boden mit etwas Ton auf hartem Kalkfels. Die Reben sind im Schnitt 55 Jahre alt und mit 10.000 Stöcken pro Hektar bepflanzt. Spontan vergoren mit dem gesamten Stielgerüst, ohne Temperaturkontrolle und malolaktischer Gärung im Fass. Reifung für 16 Monate in gebrauchten Pièces auf der Feinhefe ohne Abstich und mit gelegentlichem Rütteln der Fässer aka "Remuage". Kurz vor der Abfüllung mit einer minimalen Schwefelung versehen. Die Ladoix Stoffe sind völlig unterbewertet und Philippe ist ein echter Kenner dieses Terroirs. Sie sind fleischiger, würziger und manchmal auch robuster. Dieser 1er Cu ist ein raffinierter Vertreter seiner Herkunft mit floralen Noten und einer herben, roten Fruchtigkeit. Reichhaltig und satt. Warum gibt es nur 1.300 Flaschen davon für die Welt?

Rebsorte Pinot Noir	Region Burgund	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation 1er Cru Ladoix Controlée	Säure 3,99 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15
Boden Jurakalk, Kieselsteine, Mergel, Roter Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune
Höhe über N.N. 150 - 400 Meter	Ausbau 16 Monate auf der Feinhefe in gebr. Pièces	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Ein charismatischer, eigenwilliger Winzer ohne Weinberge, aber mit einer Vision von reichhaltigen, puren Burgundern. So würden wir Philippe Pacalet umschreiben. Er ist der Enkel von Marcel Lapierre, dem berühmten Mann des Beaujolais. Genau wie sein Onkel wurde er früh inspiriert von Jules Chauvet, einem der Urväter des "Natural Weinbaus". Mit diesem durfte er während seiner Lehrjahre arbeiten. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.