

2015 CHÉNAS

PHILIPPE PACALET - BURGUND , FRANKREICH



Der erste Jahrgang von Philippe Pacalet aus einer 60 Jahre alten organisch bewirtschafteten Parzelle namens „Desroches“ mit südöstlicher Ausrichtung. Die Erträge mit 30 h/ha sind minimal. Der Boden besteht aus Granit im Untergrund mit einer Auflage von Lehm, Ton und verwittertem Gestein. Dieser kleine Cru (Chenas) trägt seinen Namen von den vielen Eichenwäldern die hier einst standen. Die besten unter ihnen gehören zu den langlebigsten Weinen aus der Sorte Gamay weltweit. Sie streiten sich jährlich mit ihrer Nachbargemeinde Moulin-a-Vent um die Krone und sind vielleicht nicht so bekannt aber ebenbürtig. 10 Monate wurde der Chenas in gebrauchten Eichenfässern gereift und nur kurz vor der Abfüllung geschwefelt. Die Vergärung der ganzen Traubendolden erfolgte spontan, während der Reifung gab es keinen Abstich oder sonstige Beeinflussungen.

ANBAUGEBIET Beaujolais	CHARAKTER Trocken	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 10 -15 Jahre
APPELLATION Appellation Chénas Contrôlée	HÖHE ÜBER NN 150 - 400 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune	EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas
KLIMA kontinental	ALKOHOL 13,5 %	ZUSATZSTOFFE Enthält Sulfite	KARAFFIEREN Ja
BODEN manganhaltig, steinige Böden	REBSORTE Gamay Noir	AUSBAU 10 Monate in gebrauchten Eichenfässern	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16 - 18° C



Ein charismatischer, eigenwilliger Winzer ohne Weinberge, aber mit einer Vision von reichhaltigen, reinen 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, dem Urvater des naturnahen Weinbaus. Mit diesem durfte er während seiner Lehrjahre drei Jahre lang arbeiten. Seit 2001 ist er Weinproduzent an der Côte d'Or und 2007 zog das junge Weingut in die Gemäuer einer alten Kellerei der Familie de Montille in Beaune ein.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.