

2016 Chénas

PHILIPPE PACALET - BEAUJOLAIS, FRANKREICH



Der zweite 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 Chénas 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. Im Gegensatz zu vielen Beaujolais (Maceration carbonique) wurde dieser Wein ganz klassisch ohne Thermoregulierung auf der Maische vergoren. Seine malolaktische Gärung hat er im Fass gemacht. Ein fleischiger, würziger Wein mit einem feinen Duft von Rosen, Pfirsich und Pfeffer und fester, reichhaltiger, geschmacklicher Struktur, die einen nicht wieder loslässt. Großer Wein. 1200 Flaschen

Rebsorte Gamay Noir	Region Beaujolais	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental	Appellation Appellation Chénas Contrôlée	Säure 4,8 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden manganhaltig, steinige Böden	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune
Höhe über N.N. 270 Meter	Ausbau 10 Monate in gebrauchten Eichenfässern	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



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, einem der Urväter des "Natural Weinbaus". Mit diesem durfte er während seiner Lehrjahre arbeiten.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.