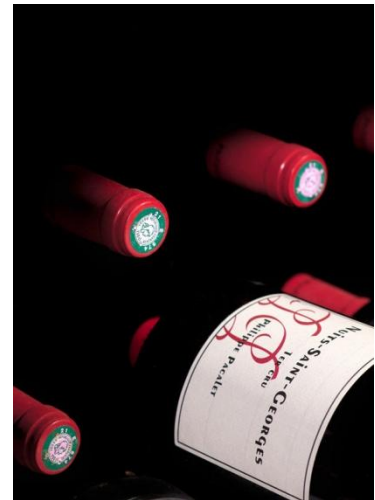


# Domaine Philippe Pacalet

## Natürliche Weine oder naturnahe Weine?



©Domaine Pacalet

Natürliche Weine. Grundsätzlich ein Konzept ohne Bedeutung. Insbesondere seit dem Film „[Natural Resistance](#)“ von Jonathan Nossiter.

Natürlicher Wein ist weder ein politisches Manifest noch ein Plädoyer zur Faulheit. Zumindest nicht im Mund des im November 2010 im Alter von 60 Jahren verstorbenen [Marcel Lapierre](#). Es ist auch nie das Ziel des genialen Winzers gewesen, Brücken zwischen dem Weinbau und der hohen Kunst zu bauen. Wir sind auch nicht überzeugt, dass Talente wie Visconti, Bertolucci oder Pasolini natürliche Weine gern gehabt hätten, wie sie im neuen Opus des amerikanischen Filmmachers präsentiert werden. Dies trotz klaren, politischen Affinitäten.

### Marcel Lapierre, der Onkel von Philippe Pacalet

Marcel Lapierre, der 1973 das in Villié-Morgon angesiedelte Weingut seiner Eltern übernahm, strebte nach möglichst naturnahen Weinen. Weine, welche aus 100% Traubensaft bestehen. [Jules Chauvet](#), ein international anerkannter Chemiker und Winzer im Beaujolais, wird Lapierre entscheidend beeinflusst haben. Der Wissenschaftler hat Referenzwerke über die Auswirkung der Hefen sowie der malolaktischen Gärung und der Kohlen säuremischung geschrieben, in welchen sich Lapierre das Fundament seiner Philosophie angeeignet hat.



©Hervé Bizeul, Clos des Fées

So entschied er sehr früh, zu naturbewussten Methoden wie der Biodynamie und dem nicht-interventionistischen Weinbau zurückzukommen. Bereits in den 1950ern sprach Jules Chauvet darüber, auf Düngungsmittel, Herbizide und Pestizide vollständig zu verzichten. Er war auch der erste überhaupt, der den Begriff „vin naturel“ verwendete. Ab 1981 setzte Marcel Lapierre das Experiment weiter. Er entschied sich als Vorreiter, ausschliesslich die gesündesten Trauben zu behalten und alle anderen zu beseitigen. Später fällte er die Entscheidung, möglichst wenig bis gar kein Schwefeldioxid mehr zu verwenden und vollständig auf Chaptalisierung zu verzichten. So ermöglichten es Marcel Lapierre und ein paar weitere Winzer, welche seinem Vorgehen beipflichteten, dass das Anbaugebiet des Beaujolais zu einem beneidenswerten Ruf zurück gelangte. Auch, wenn viele Weinliebhaber es bis heute nicht bemerkt haben.



©Marcel Lapierre

### Die Domaine Prieuré-Roch

Philippe Pacalet, der Neffe von Marcel Lapierre, ist in diesem Kontext aufgewachsen. Bevor Jacques Chauvet 1989 verstarb, arbeitete Pacalet drei Jahre lang mit ihm. Lang genug, um sich seine Lehre anzueignen.

1991 wurde Pacalet zum Regisseur der in Premeaux-Prissey angesiedelten [Domaine Prieuré-Roch](#), welche 1988 durch Henry-Frédéric Roch gegründet wurde. Dieser war der Sohn von Pauline Roch, die grosse Schwester von Lalou Bize-Leroy. [Henry-Frédéric Roch](#) war ausserdem einer der beiden Direktoren der Domaine de la Romanée-Conti.

Eine der Kernideen von Henry-Frédéric Roch ist die Volltraubenvergärung. Was der Meinung von Philippe Pacalet ganz und gar nicht widerspricht. Bei diesem Weingut durfte dieser sogar seine Vorstellung des Weinbaus weiterentwickeln und umsetzen. Wir empfehlen unseren Bericht über die Nuits-Saint-Georges Weine von Premeaux-Prissey, in welchem wir die Domaine präsentieren und zwei Weine bewerten.

## Die Domaine Pacalet

Im Jahr 2001 startet Philippe Pacalet eine Händlertätigkeit. Er richtet sich in den alten, extrem kalten Weinkellern der Domaine de Montille in Beaune ein. Die Trauben werden bei seriösen Produzenten, welche ein strenges Pflichtenheft einhalten, eingekauft, alle manuell geerntet, dann am Ort akribisch sortiert. Die Lieferanten arbeiten alle biologisch. Die Volltraubenvergärung erfolgt dann in Beaune. Die Maischegärung kann sehr lang dauern, wird dafür in grossen, offenen Fässern sorgfältig durchgeführt. Die Maische wird drei bis vier Wochen lang mit den Füßen gestampft und die Pigeage erfolgt jeden Tag zweimal. Nach dem Abschluss dieser Phase erfolgt die malolaktische Gärung, wobei ausschliesslich einheimische Hefen verwendet werden. Der Einsatz fremder Hefen wird ausgeschlossen, ein Wein muss das Terroir haargenau widerspiegeln. Die klassischen Fässer werden beim renommierten Böttcher [Francois Frères](#) oder sogar bei der DRC gekauft. Allgemein wird die Regel der dreimal 1/3 angewandt, also 1/3 einjährige, 1/3 zweijährige und 1/3 dreijährige Fässer. Schwefel wird während des 15 bis 18 Monate langen Ausbaus der Weine auf keinen Fall verwendet. Der Ausbau erfolgt auf der Hefe und ohne Abstich. Der richtige Zeitpunkt der Abfüllung wird in Folge wiederkehrender Verkostungen der Weine ausgewählt. Vor dieser Operation erfolgt der Abstich nach Schwerkraft und die Weine ruhen dann zwei Monate lang. Die Abfüllung der Jahr hin oder her etwas 50'000 Flaschen findet manuell statt, es wird möglichst wenig bis kein Schwefel hinzugefügt und die Weine werden nicht filtriert.

Philippe Pacalet ist davon überzeugt, dass die Volltraubenvergärung es ermöglicht, auf Schwefel zu verzichten. Wir müssen es zugeben, die Qualität seiner Erzeugnisse bekräftigt seine Meinung.



©Domaine Pacalet



©Wine Terroirs

## Der Jahrgang 2013

Obwohl sich die Verkostung auf Erzeugnisse der Jahrgänge 2009, 2011 und 2012 konzentrierte, beantwortete Philippe Pacalet unsere Frage über den Jahrgang 2013. Grundsätzlich sei dieser kompliziert gewesen. Aber doch nicht mehr als der geniale 2012er. Die Hagelschauer des 23. und 24. Juli 2013 haben eine grosse Rolle gespielt. Allgemein wurden die Trauben spät geerntet, d.h. zwischen dem 5. und dem 17. Oktober. Es war schliesslich auch nicht erforderlich, eine strenge Selektion durchzuführen. Die Ergebnisse der physiologischen Analysen erwiesen sich auch als besonders erfreulich. Eigentlich ist es wirklich so, als ob die Reben definitiv mehr auf Helligkeit als auf Wärme angewiesen sind. Philippe Pacalet fügt hinzu, dass er viele Parallelen zwischen beiden Jahrgängen 1978 und 2013 fände.

## Die Verkostung

Die Weine wurden am 5. Juni 2015 im Rahmen eines Anlasses, welcher die Firma [GlobalWine Rarities](#) für ihre Kundschaft in Zürich organisiert hat verkostet. Philippe Pacalet nahm selbstverständlich am Event teil. Vor den Rotweinen wurden zwei gelungene Weissweine ausgetastet. Der Puligny-Montrachet wies den mineralischen Charakter seiner Appellation schön und unkompliziert auf, während der Saint-Aubin 1er Cru en Remilly hemmungslos bewies, dass die Erzeugnisse dieser AOC nicht zu unterschätzen sind.



### Pommard Villages 2009

Die Rebstöcke befinden sich auf den Climats Vignots und Les Vaumuriens. Im ersten Fall sind sie 45, im zweiten 50 Jahre alt. Sympathisches, elegantes Bouquet mit durchaus gereiften, süsslichen, roten Beeren auf einer floralen Grundlage. Mittlere Komplexität, hier ist es sowieso nicht das, was angestrebt wird. Dafür bietet dieser Wein viel unkomplizierten Genuss und Unmittelbarkeit. Saftiger, angenehmer Gaumen mit einer schön eingebundenen, präsenten Säure. Knackige und ausgewogene Zusammenstellung mit eigentlich deutlich weniger erdigen Noten, als es für einen Pommard sein dürfte. Rundum reif, auch die Tannine. Präzise und reintonig. **16.5/20.**

Dieser Wein kostet 54.- zzgl. MWSt. bei [GlobalWine Rarities](#).

### Baune Perrières 2009

Ein Wein mit Charakter, was sich eigentlich durch das Terroir erklären lässt. Tolle Frische und Komplexität in der relativ tiefen Nase. Viele rote Beeren mit etwas blumigen Aspekten. Der fleischige Gaumen wirkt genauso wie beim vorherigen Wein geschmeidig und geschmackvoll. Es gibt eine gute Harmonie und nicht weniger Rasse, wobei das Alterungspotential klar ist. Etwas Gerbstoffe im Hintergrund. Schön anhaltender Abgang. Wer geduldig ist, wird in einigen Jahren richtig belohnt. **17+/20.**

Dieser Wein kostet 67.- zzgl. MWSt. bei [GlobalWine Rarities](#).

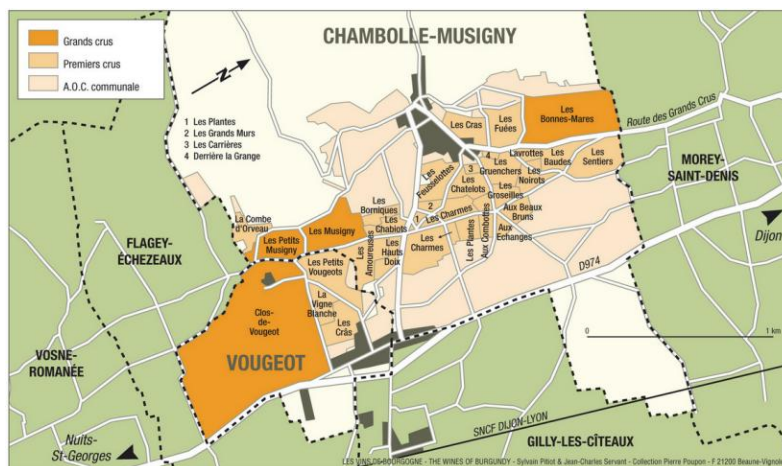
### Chambolle-Musigny 1er Cru 2012

Die Rebstöcke befinden sich auf 1er Cru Climats: Zu 50% Les Gruenchers, 25% Chabiots und ebenfalls 25% Les Feusselotes.

Finessenreiche Nase, welche sofort auf Chambolle hinweist. Offen und aufgeschlossen, doch sehr elegant und einladend, geschliffen und mittelkomplex zeigt sich diese Nase. Eine Myriade feiner Düfte roter, gereifter Beeren. Diese Nase könnte in acht

bis zehn Jahren buchstäblich explodieren und verführen, bis es nicht mehr geht. In der zweiten Nase lassen sich eine tolle Würzigkeit und die klassischen Komponenten der Volltraubenvergärung klar erkennen. Es gibt ein ganz grosses Potential in dieser Nase. Reintoniger, feinziseliertes und breiter Gaumen mit köstlichen, roten, aber auch dunklen Beeren. Geschmeidiger, sehr harmonischer Gaumen. Samtig und lebhaft, sehr köhären. **17+/20.**

Dieser Wein kostet 90.- zzgl. MWSt. bei [GlobalWine Rarities](#).



©Collection Poupon, [BIVB](#)



## Gevrey-Chambertin Villages 2012

Die Rebstöcke befinden sich auf verschiedenen Lagen. Was die Komplexität dieses Weins verdeutlicht. Die Volltraubenvergärung liefert eine besonders angenehme Frische in der Nase sowie im Gaumen. Wie allgemein bei allen Erzeugnissen der Verkostung. Pacalet fügt hinzu, dass diese Vergärungstechnik es auch ermöglicht, dass der Alkohol moderat bleibt. Hier sind 12.5% vorhanden. Schwarze Komponenten, aber auch Beerenstrauch im verführerischen, lebhaften Bouquet. Wir erwähnen die floralen Düfte nicht, sie sind bei jedem Wein, der so vergoren wurde, systematisch vorhanden. Seidiger/samtiger Gaumen mit unbestreitbarem Umami. Die Säure verleiht dem Wein eine knackige Dimension und auch Frische, die Mineralität dient als Grundlage zur Frucht und der lang anhaltende Abgang überzeugt ebenfalls. Ein unkompliziertes Erzeugnis mit Format und Konturen für hedonistische Momente. **17+/20**.



Dieser Wein kostet 56.- zzgl. MWSt. bei [GlobalWine Rarities](#).

## Gevrey-Chambertin 1er Cru Bel Air 2012

Geradlinige und doch zugleich generöse Nase mit einer echten Struktur und Harmonie. Köstliche Düfte roter, reifer Beeren gestalten das üppige Bouquet und ein Hauch Würzigkeit und Leichtigkeit macht es buchstäblich sinnlich. Wir bewegen uns in einem ausdrucksvollen Register, was sich auch im Gaumen gut erkennen lässt. Ein Wein ohne Ecken und Kanten, mit einem guten Gerüst und vielen, saftigen Früchten. Der Austausch mit dem Verkoster ist unverzüglich, offen und wiederum expressiv. Die Mineralität bringt Format und Breite, die Tannine sind fein und intensiv, der Abgang lang und köstlich. Ein Muss. **17.5/20**.

Dieser Wein kostet 88.- zzgl. MWSt. bei [GlobalWine Rarities](#).

## Ruchottes-Chambertin 2012

Insgesamt wurden zwei Fässer, also 600 Flaschen abgefüllt.

Eindeutig der ganz grosse, unverzichtbare Wein der Verkostung und der Preis spielt bei dieser Qualität keine Rolle mehr. Grossartige Nase mit einer beeindruckenden, zunächst unzugänglichen Komplexität. Sich die nötige Zeit nehmen oder sonst mindestens 15 Jahre warten, bis sich das Ganze in Breite und Tiefe entwickelt hat. Mitten in der Hülle, welche das gut eingebundene Holz



Die Parzelle N. 5 gehört François Trapet, wobei er Philippe Pacalet Trauben liefert. Die Parzelle befindet sich im Lieu-dit Les Ruchottes du Dessus. [©WineHog](#)

bildet, lassen sich feine, elegante Düfte nach schwarzen, saftigen Kirschen und Beeren, aber auch nach etwas Trüffel, Teer und mineralischen Komponenten erahnen. Diese Nase wird sich mit Format und Rasse entfalten, Allen Meadows vergleicht diesen Ruchottes sogar mit demjenigen von Armand Rousseau... Viel Charakter und wiederum Rasse im dichten und seidigen Gaumen. Mineralität und dunkle Beeren sind wiederum vorhanden. Die Tannine wirken sehr reif und aktuell eher anstrengend. Lang anhaltender Abgang. Lässt nicht gleichgültig, sondern besitzt das Zeug dazu, dank seinem strengen, aber auch vielversprechenden, vielschichtigen Format viel Beifall zu finden. **18.5+/20**.

Dieser Wein kostet 240.- zzgl. MWSt. bei [GlobalWine Rarities](#).

## **Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux Saint-Jacques 2011**

Der zweite, unverzichtbare Wein der Verkostung, für welchen der Preis keine Rolle spielt. Ich muss zugeben, dass ich mich gefragt habe, ob es für Philippe Pacalet nicht ein wenig gewagt war, einen 2011er auszuschenken. Die Probleme des Jahrgangs, wir haben wiederholt darüber geschrieben, erweisen sich in zu vielen Fällen als zu krass, damit eine solche Flasche mit ruhigem Bewusstsein entkorkt wird. Das Ergebnis ist aber schlechthin umwerfend.

Die Nase kann mit einem Schlagwort beschrieben werden: Volltraubenvergärung! Wow, das wirkt extrem elegant und frisch, komplex und präzise, breit offen und tiefsinnig. Man würde fast die delikatsten und reinsten, charakteristischen Pinot Noir Düfte, deren Himbeernoten, die Mineralität,... Wenn sich dieser Wein verschliesst, wird er es sehr lange bleiben. Also... entweder jetzt genießen oder wahrscheinlich erst in 15, vielleicht 20 Jahren entkorken. Was für ein Gaumen! Super, delikates, fein, feinsensibel und raffiniert, mit vielschichtigen Aromen, wobei jede aromatische Stufe Charakter und Tiefe, Frische und reinsten Rasse bietet. Tolle Struktur, welche darauf aufmerksam macht, dass nicht nur 2013 geniale Lavaux-Weine produziert hat. **18+/20**.

Dieser Wein kostet 97.- zzgl. MWSt. bei [GlobalWine Rarities](#).

Autor: Jean François Guyard  
8. Juli 2015

Lektorat: Andi Spichtig

**Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.**