

Naturviner i dess bästa form - Philippe Pacalet

"Under dagen var "professorn" Philippe på besök i Stockholm och höll en provning med ett urval av hans viner, smeknamnet kommer ifrån det enkla faktumet att han ser ut som en professor med sitt lockiga, krulliga hår. Philippe föddes in i familjens vinvärld där passionen, kärleken och respekten för vinerna och jorden snabbt satte sina avtryck. Efter examination från universitetet i Dijon så arbetade Philippe under tiotalet år som vinmakare för Henri-Frédéric Roch på Domaine Prieure Roch, innan han 2001 startade sitt egna projekt med stor hjälp och stöd av Jules Chauvet - som anses vara skaparen av naturlig vintillverkning i Frankrike. Philippe har idag sin bas i Beaune men han äger ingen egen mark. Sedan femton år tillbaka hyr han mark, det mesta är premier cru klassat men han hyr även några grand cru lägen, som odlats enligt biodynamiska principer i årtal. Philippe berättar att det enligt honom finns tre faktorer som är avgörande för det slutgiltiga resultatet, jordbruket, fermentationen och mognadsprocessen i lagringen. Just fermentationen sker i öppna ekfat utan svavel med hela klasar och naturlig jäst. Vidare används gamla fat (1-2 år gamla) för resterande processen med syftet att uppnå så rena och terroirstinna viner som bara går att få fram. På det här viset levererar Philippe cirka 50.000 buteljer per år och resultatet har vi inte mycket att klaga på. Vinerna håller genomgående en hög kvalitet men vissa viner sticker naturligtvis ut mer än andra. På den vita fronten imponerar istället **2012**

Bourgogne Aligoté (90 poäng), precis som **2009 Chablis Premier Cru Vau Ligneau** (91 poäng) där mineraliteten klingar till genom hela registret, fint uppbackad av en koncentrerad och ren frukt av äpple och citrus i juicy stil. **2009 Chassagne-Montrachet** visar direkt i aromerna att vi hamnat ett steg till upp på stegen. Vinet bjuder på ett helt annat djup och underbar toner av flinta- och kalkstensmineraler samsas med päron, persika och citrus med en liten snygg bakomliggande fatkrydda. Elegant, rent och gott (92 poäng). Av de röda så imponerar som alltid Pacalet's Bourgogne Rouge vin. **2012 Bourgogne Rouge Vieilles Vignes** visar upp en ren fruktkaraktär med toner av körsbär, smultron och hallon. Det finns en uppfriskande syra och mineralitet i buteljen som balanseras föredömligt. Det är ett kvalitativt och riktigt snyggt instegsvin som inte ska analyseras för mycket, drick istället (90 poäng). **2009 Gevry-Chambertin** har en inbjudande doft av körsbär, hallon och smultron med inslag av en härlig jordighet. Detta är ett riktigt snyggt och elegant vin med ren frukt. Mineraler, hallon, sötsyrlig körsbärsfrukt som tenderar att gå över åt det mörkare hållet, silig kryddighet och en återhållsamhet i tanninerna gör detta vin mycket väl sammansatt och riktigt gott (92 poäng). **Nedan finner ni Per Bills kompletta**

omdömen på alla de vinerna som uppvisades under gårdagen. 2012 Bourgogne Aligoté, Philippe Pacalet Ett ungt, friskt vin med ren, fräsch frukt, bra balans, bra syra och inslag av grapefrukt, vita päron, äpple, pomelo, blommor, mineraler och fat. Drick 15-17. 91 poäng **2011 Chablis Premier Cru Beauroy, Philippe Pacalet** Ett ungt, friskt vin med ren, elegant frukt, bra balans, bra syra och inslag av vita päron, grapefrukt, pomelo, blommor och massor av mineraler. Drick 15-21. 91 poäng **2009 Chablis Premier Cru Vau Ligneau, Philippe Pacalet** Ett ungt, friskt vin med klingande ren frukt, härlig balans, läcker syra och inslag av grapefrukt, äpple, citrus, persikor, nektariner, färsk mandel,

blommor och mineraler. Drick 15-19. 92 poäng **2009 Chassagne-Montrachet , Philippe Pacalet** Ett runt, rikt och bussigt vin med rik, öppen frukt, bra syra, bra balans och inslag av grapefrukt, päron, persikor, nektariner, sockerkaka, krita, citrusskal, blommor, mineraler och fat. Från en vingård uppe på sluttningen nära Clos St Jean-vingården. 93 poäng **2012 Bourgogne Rouge Vieilles Vignes, Philippe Pacalet** Ett ungt, friskt vin med ren, fräsch frukt, bra balans, bra syra och inslag av körsbär, tranbär, bigarråer, blommor, vildhallon, mineraler och fat. Från en vingård i Vosne Romanée. Drick 15-22. 91 poäng **2011 Pernand-Verglesses Les Belles Fills, Philippe Pacalet** Ett ungt, friskt vin med medelfyllig frukt, bra balans och inslag av körsbär, tranbär, äpple, blommor och mineraler. 89 poäng **2010 Pernand-Verglesses Les Belles Fills, Philippe Pacalet** Ett torrt, friskt vin med fräsch frukt, bra balans, bra syra och inslag av körsbär, tranbär, mandariner, blommor, nypon, krita, mineraler och fat. Drick 15-20. 91 poäng **2011 Chambolle-Musigny, Philippe Pacalet** Ett runt, rikt och bussigt vin med blommig, aromatisk frukt, härlig balans, läcker syra och inslag av jordgubbar, smultron, nypon, bigarråer, blommor, mineraler och fat. En cuvée på druvor från två vingårdslägen Les Combottes och Derrière le Four. Drick 15-21. 92 poäng **2011 Nuits St Georges, Philippe Pacalet** Ett ungt, friskt vin med torr, elegant frukt, bra balans, bra syra och inslag av körsbär, tranbär, granatäpple, kalk, blommor, mineraler och fat. Från två plotter en del ligger under Premier Cru "St Georges-vingården" och den andra nära Vosne Romanée. Drick 15-26. 93 poäng **2009 Gevry-Chambertin, Philippe Pacalet** Ett runt, rikt och bussigt vin med silkig, solmogen frukt, bra balans, bra syra och inslag av jordgubbar, smultron, bigarråer, nypon, mineraler och fat. Drick 15-24. 93 poäng **2009 Pommard, Philippe Pacalet** Ett ungt, friskt vin med klingande ren frukt, härlig balans, läcker syra och inslag av tranbär, jordgubbar, hallon, körsbär, mandariner, blommor, mineraler och fat. Från två olika vingårdsplotter. Drick 15-19. 93 poäng Importör är **TM Kvalitetsviner**"