CHÂTEAU DES JACQUES

BEAUJOLAIS CLOS DE LOYSE



Couleur / Cépages
Blanc / Chardonnay

Région
Beaujolais

Appellation
Beaujolais "Clos de Loyse"

Caractéristiques
Entouré de gamay, le Clos de Loyse est une parcelle d'un seul tenant de 10 hectares ceinte de murs et de fossés, non-loin du château du même nom, d'origine médiévale. Terre des Barons de Loyse il est ensuite transmis aux Moines Chartreux qui y cultivent un cépage blanc de 1643 à la Révolution Française. C'est à cette époque que la famille Thorins, second propriétaire du domaine, en fera l'acquisition. En aval des crus Chénas et Juliénas et à quelques kilomètres à peine de Fuissé, le Clos de Loyse propose une expression particulièrement fruitée du Chardonnay, sur un sol de dépôts anciens de piémont posé sur une roche-mère granitique. Une partie du volume de cette cuvée est élevée en fût de chêne afin d'apporter une note toastée.

Vinification
Suite à un pressurage doux et lent, après une journée de débourbage statique à froid, la fermentation alcoolique a lieu pour moitié en cuve inox et pour moitié en fûts de chêne, comme ses grands cousins du nord. L'entonnage a lieu peu après démarrage de la fermentation alcoolique.

Elevage et mise en bouteilles
Elevage sur lies fines, ponctué de bâtonnages dans l'hiver; assemblage et mise en bouteille après 8/9 mois, peu avant l'été.

Dégustation / Accords mets-vin
Le Clos de Loyse est fruité avec des arômes d'épices douces. C'est un vin assez structuré et bien équilibré. Il se mariera parfaitement avec de la volaille accompagnée de champignons à la crème, des quenelles de brochet, des poissons blancs, des crustacés et des fromages tels que le chèvre.

Conservation
Très séduisant dans sa jeunesse, mais s'épanouissant avec le temps, ce vin pourra se garder facilement 5 à 10 ans dans de bonnes conditions.