



CHÂTEAU DES JACQUES

MOULIN - À - VENT

La Roche

2014

Couleur / Cépages

Rouge/Gamay

Région

Beaujolais

Appellation

Moulin à Vent "La Roche"

Caractéristiques

Comme son nom l'indique, ce terroir - situé sous le Moulin à Vent ayant donné son nom à l'appellation - repose directement sur la roche-mère granitique formée il y a 320 millions d'années. Seul le Gamay est capable de s'épanouir sur ces sols n'offrant aucune réserve et aucun répit en période estivale.

Vinification

Ramassés à la main en caissettes, triés et souvent égrappés, les raisins macèrent lentement durant trois à quatre semaines. Des pigeages ou remontages ponctuent la fermentation, selon la nature du millésime.

Elevage et mise en bouteilles

Les vins sont élevés durant 10 mois, en fûts de chêne de un vin, deux vins et neufs, dans notre vieille cave du XVII^e siècle. Les bois proviennent des forêts du Nivernais, du Limousin et de l'Allier.

Millésimes

L'hiver 2013-2014 se signale par une douceur certaine et une pluviométrie excédentaire. Avec seulement quatre gelées et un degré de plus que la normale saisonnière, il se classe comme le troisième hiver le plus doux depuis 1900. En conséquence, les premiers pleurs apparaissent dès le début du mois de mars et les premiers bourgeons éclatent autour du 15, faisant de 2014 un des millésimes les plus précoces au débourrement - aux côtés de 2007 et 2011 - avec près de 3 semaines d'avance sur la moyenne des trente dernières années.

L'arrivée du printemps s'inscrit dans la continuité, les températures affichant régulièrement 1 à 2°C au-dessus des normales de saison.

Cette chaleur quasi estivale s'accompagne alors d'une sécheresse significative qui se maintiendra jusqu'au début du mois de juin ; dans ces conditions, la vigne poursuit activement sa croissance, qui ralentit néanmoins avec la fraîcheur relative du mois de mai. Le retour de températures élevées en fin de mois déclenche la floraison, qui se déroule dans des conditions idéales.

Le 28 juin, une partie de la Bourgogne est une nouvelle fois frappée par un épisode de grêle. Si le Beaujolais est épargné, cet événement semble tout de même marquer la fin d'un printemps idyllique ; l'été qui démarre sera en effet automnal : fraîcheur et pluies seront au programme de juillet et août, ramenant 2014 à un niveau de précocité moyen.





CHÂTEAU DES JACQUES

MOULIN - À - VENT

La Roche

2014

Par bonheur, le retour de conditions anticycloniques dès la fin du mois d'août et sur l'ensemble du mois de septembre permet le maintien d'un bel état sanitaire et une bonne maturation des raisins, tant au niveau de l'équilibre sucres/acides que polyphénolique ; les vendanges débutent ainsi le 13 septembre et se déroulent jusqu'au 27, dans des conditions optimales. Les vins blancs - issus de Chardonnay - affichent fraîcheur et finesse tandis que les Gamays offrent onctuosité et tanins soyeux. Printemps estival puis été automnal, à l'instar de 2007 et 2011, le millésime 2014 aura cultivé le paradoxe et finalement brisé la malédiction des années en 4. Il a ainsi symbolisé l'adage qui souligne que « août fait le moût et septembre le vin ».

Dégustation / Accords mets-vin

Particulièrement tendu, "La Roche" est un vin souvent vertical et précis; il accompagne dès lors avec bonheur les grandes compositions gastronomiques.

Conservation

Deux à trois ans sont nécessaires pour que ce vin commence à se livrer. Son potentiel de vie est de plusieurs dizaines d'années. Des millésimes comme 2009, 2005, 1999, 1985 ou encore 1976 se dégustent aujourd'hui à merveille.

