



CHÂTEAU DES JACQUES

MOULIN - À - VENT

La Roche

2018

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<sup>e</sup> siècle. Les bois proviennent des forêts du Nivernais, du Limousin et de l'Allier.

Millésimes

L'hiver le plus arrosé depuis soixante ans permet de reconstituer les réserves d'eau qui se révéleront salutaires pour un millésime caniculaire.

Les premières fleurs font leur apparition à la toute fin mai. Dès le 13 juin la sécheresse et des températures records s'installent et persisteront jusqu'aux premiers jours des vendanges. Le climat extrême de la dernière semaine d'août nous conduit à vendanger dès le 30 ; si les conditions de maturation semblent idéales, les chaleurs toujours intenses exigent néanmoins des vendanges rythmées et vigilantes afin de conserver l'éclat & la fraîcheur de nos Gamays.

Succédant à l'ébouriffant 2015, à l'élégant 2016 et à l'éclatant mais trop rare 2017, 2018 pourrait être, à l'instar de 2009 en son temps, le millésime du consensus ; robes profondes, bouquets complexes et densités remarquables : toutes les planètes semblent en effet aujourd'hui alignées pour permettre au dernier-né de faire date.

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





# CHÂTEAU DES JACQUES

## MOULIN - À - VENT

La Roche  
2018

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.

