CHÂTEAU DES JACQUES

MOULIN-À-VENT

Clos de Rochegrès



Couleur / Cépages
Rouge/Gamay

Région
Beaujolais

Appellation
Moulin à Vent "Clos de Rochegrès"

Caractéristiques
Son nom sur le cadastre "Au mont" témoigne de sa position sur les plus hautes altitudes de l'appellation. Ce terroir possède une pente importante, orientée Sud-Est à 360 mètres d'altitude, un sol granitique rose traversé de filons de quartz, peu profond mais plus riche qu'autour du Moulin à Vent. Toutes ces caractéristiques sont celles d'un grand terroir du Beaujolais.

Vinification
Ramassés à la main en caissettes, puis triés. Les raisins macèrent lentement durant deux ou trois semaines. Des pigeages et des 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, dans notre cave du XVIIè siècle. Les bois proviennent des forêts du Nivernais, du Limousin et de l'Allier.

Dégustation / Accords mets-vin
Opulent et généreux, mais toujours doté d'une belle fraîcheur, le Clos de Rochegrès est l'un des sommets de l'appellation, au propre comme au figuré. D'une grande complexité, il se marie avec une large palette de mets, viandes, fromages, légumes cuisinés...

Conservation
Ce vin est appréciable dès à présent mais gagnera en complexité avec le temps. Son potentiel de garde est d'une vingtaine d'années. Des millésimes comme 2009, 2005, 1999, 1985 ou encore 1976 se dégustent aujourd'hui à merveille.