



CHÂTEAU DES JACQUES

MOULIN - À - VENT

Clos du grand Carquelin

2018

Couleur / Cépages

Rouge/Gamay

Région

Beaujolais

Appellation

Moulin à Vent "Clos du grand Carquelin"

Caractéristiques

A quelques mètres du moulin à vent et de La Roche, légèrement plus orienté au Sud, le Clos du grand Carquelin s'affirme dans un style très différent. Là encore, les sables granitiques prédominent mais sont un peu plus argileux et profonds (60cm).

Vinification

Ramassés à la main en caissettes, triés et majoritairement égrappés, les raisins macèrent lentement durant environ trois semaines. Des pigeages ou remontages ponctuent la fermentation, déterminés 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 complexe, le "Carquelin" est un vin fin, et délicat. Charmeur, il est particulièrement vivant dans le verre. Il accompagne tous les mets délicats.

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





CHÂTEAU DES JACQUES  
MOULIN - À - VENT  
Clos du grand Carquelin  
2018

2009, 2005, 1999, 1985 ou encore 1976 se dégustent aujourd'hui à merveille.

