



CHÂTEAU DES JACQUES

MARC DE BOURGOGNE

2000



Cépages
Gamay

Région
Beaujolais

Appellation

Marc de Bourgogne (appellation produite sur l'ensemble du territoire de la grande Bourgogne).

Caractéristiques

Régulièrement nous faisons distiller quelques pièces de marc. Le Château des Jacques étant un des rares domaines du Beaujolais à égrapper sa vendange, le marc produit est réellement original, car c'est un marc égrappé de Gamay noir à jus blanc.

Vinification

A l'issue de la macération alcoolique des raisins, ces derniers sont pressés. Un fois le vin de presse récupéré, la partie solide des raisins est distillée en un passage. L'alcool produit est appelé Marc de Bourgogne.

Elevage et mise en bouteilles

Elevage en fûts de chêne depuis la distillation, sur au moins 15 ans.

Millésimes

A l'époque, il s'agit de l'année la plus précoce depuis 30 ans. Elle commence par un hiver sec et se poursuit avec un printemps chaud et ensoleillé mais régulièrement arrosé. Dans ces conditions, les premières fleurs apparaissent en toute fin de mois de mai ; Juin et juillet sont eux aussi marqués par une grande douceur des températures et des épisodes pluvieux réguliers sans être excessifs. Le mois d'août enregistre quant à lui des températures caniculaires. Les vendanges, débutées le 4 septembre, se sont déroulées sous un soleil quasi-estival, sans une goutte de pluie. La parfaite maturité des raisins au domaine, fruit d'une subtile maîtrise des rendements, a engendré des vins concentrés et corpulents et a dès le départ été annonciatrice d'un grand millésime doté d'un potentiel de vieillissement certain.

Dégustation / Accords mets-vin

La robe, lumineuse, est ambrée, avec quelques reflets or. La vingtaine d'années d'élevage en fûts offre à ce marc une intensité et une complexité aromatique rares, évoquant tour à tour la vanille, la brioche, l'abricot et les raisins de Corinthe. La bouche affiche également une belle puissance mais sans se déparer d'une certaine onctuosité. Ce marc accompagnera idéalement un bon cigare.

Conservation

Une fois ouverte la bouteille peut se reboucher et se conserver de nombreuses années sans perdre ses qualités gustatives.