



CHÂTEAU DES JACQUES

MOULIN À VENT

2019

Couleur / Cépages

Rouge/Gamay

Région

Beaujolais

Appellation

Moulin à Vent

Caractéristiques

Ce vin est l'assemblage de nos huit grands terroirs de Moulin à Vent: Rochegrès, Carquelin, Champ de Cour, Thorins, Vérillats, la Roche, la Rochelle et les Caves. La profondeur et l'altération du granite rose, ainsi que l'exposition, varient selon les parcelles.

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 cuve béton et 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

Après un hiver doux et sec, la vigne enclenche son cycle très tôt et quelques feuilles sont déjà visibles début avril. Le Beaujolais est alors durement touché par le gel dans les parcelles de bas de coteau. Le printemps demeurera frais et pluvieux permettant aux nappes phréatiques de retrouver un niveau acceptable et ce n'est que début juin qu'apparaîtront les premières fleurs. L'été coïncide avec un changement radical ; chaleur caniculaire et sécheresse mettent le gamay à rude épreuve. Des pluies importantes fin juillet apportent ainsi un réel soulagement. Mi-août, fraîcheur, violents orages et grêles caractérisent la période de véraison. Le retour du soleil fin août sera cependant idéale pour la maturation des raisins et nous amènera à vendanger le 10 septembre.

Année de paradoxes, où gel, canicules, sécheresses et humidité auront à tour de rôle menacé nos raisins, 2019 est finalement un millésime de son époque : imprévisible, tout simplement.

Dégustation / Accords mets-vin

Riches, puissants, ces vins traduisent parfaitement les grandes qualités de l'appellation: élégance du fruit, souplesse des tanins, fraîcheur. Sa palette d'accords avec la gastronomie est particulièrement large, viandes, poissons, fromages, légumes...





# CHÂTEAU DES JACQUES

## MOULIN À VENT

2019

### 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.

