CHÂTEAU DES JACQUES

MOULIN-À-VENT

Le Moulin



Couleur / Cépages
Rouge/Gamay

Région
Beaujolais

Appellation
Moulin-à-Vent "Le Moulin"

Caractéristiques
Cette petite parcelle d'un demi hectare est située sous l'ombre tutélaire du monument historique du XVème siècle, sur une pente ardue, à 350 mètres d'altitude, et regardant vers l'Est, exposition idéale dans le contexte du changement climatique. Plantées après-guerre, les vignes centenaires du Moulin, conduites en gobelet, sont parmi les doyennes du Château des Jacques. Le sol relativement généreux et riche en quartz, donnant au vin une énergie et une générosité remarquables. L'enherbement naturel y est maîtrisé par un travail mécanique léger du printemps jusqu'aux vendanges, pour un sol aéré et vivant.

Vinification
Ramassés à la main en caissettes, triés et égrappés pour 2/3 d'entre eux, les raisins macèrent lentement durant 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
Dense et structuré, mais doté d'une belle fraîcheur, le Moulin 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.