



CHÂTEAU DES JACQUES

BOURGOGNE CLOS DE LOYSE

2022



Couleur

Blanc

Cépages

Appellation

Bourgogne

Chardonnay

Région

Beaujolais

Caractéristiques

Le Clos de Loyse est une parcelle d'un seul tenant de 9 hectares ceinte de murs, non-loin du château du même nom, d'origine médiévale. Terre des Barons de Loyse il est ensuite cultivé par les Moines Chartreux qui y cultivent le Chardonnay de 1643 à la Révolution Française. En aval des crus Chénas et Juliéna et à quelques kilomètres à peine de Fuissé, le Clos de Loyse propose une expression particulièrement fruitée du Chardonnay, sur un sol de dépôts anciens de piémont posé sur une roche-mère granitique.

Vinification

Le Bourgogne "Clos de Loyse" est vinifié pour moitié en cuve et pour moitié en fûts, comme ses grands cousins du nord. L'entonnage a lieu peu après démarrage de la fermentation alcoolique.

Elevage et mise en bouteilles

Elevage sur lies, ponctué de quelques batonnages dans l'hiver; assemblage et mise en bouteille après 8/9 mois, peu avant l'été.

Millésimes

"Enfin un véritable hiver qui donnera du repos à la vigne !" pensions-nous en janvier 2024, tandis que la neige couvrait nos coteaux. Hélas, des températures plus douces sont apparues dès le début de février, lançant très tôt le cycle végétatif de la vigne. Les premiers bourgeons sont apparus fin mars. Le mois d'avril était ensoleillé et mai fut le mois de tous les records de températures (35°) tandis que l'eau était rare. La fleur répend ses parfums dès la fin mai. Heureusement, le mois de juin apporte quelques pluies et orages qui ont aidé les raisins à poursuivre leur développement. Les 24 et 25 juin la grêle frappe des parcelles sur Morgon et Fleurie. Le mois de juillet s'enchaîne avec des températures extrêmes, et un ensoleillement important. Le mois d'août, sec et chaud, sans le moindre nuage à l'horizon, achève cette course vers une maturité idéale. Nous avons commencé à vendanger au Grand Carquelin le 19 août. Un nouveau record pour le château. Comme 2020, 2022 est un grand millésime, et les vins que nous dégustons aujourd'hui ne laissent rien paraître des conditions extrêmes de l'année. Les robes sont denses et les arômes intenses, mais une trame fraîche et élégante donne à ces vins une remarquable énergie.



CHÂTEAU DES JACQUES

BOURGOGNE CLOS DE LOYSE

2022

Dégustation / Accords mets-vin

Le Bourgogne Clos de Loyse est fruité avec des arômes d'épices douces. C'est un vin assez structuré et bien équilibré. Il se mariera parfaitement avec de la volaille accompagnée de champignons à la crème, des quenelles de brochet, des poissons blancs, des crustacés et des fromages tels que le chèvre.

Conservation

Très séduisant dans sa jeunesse, mais s'épanouissant avec le temps, ce vin pourra se garder facilement 5 à 8 ans dans un lieu adapté.

