CHÂTEAU DES JACQUES

MOULIN-À-VENT

Clos de Rochegrès

2022

Couleur / Cépages
Rouge/Gamay

Région
Beaujolais

Appellation
Moulin à Vent "Clos de Rochegrès"

Caractéristiques
Son nom sur le cadastre - Au mont - témoigne de sa position sur plus hautes altitudes de l'appellation; la pente importante, orientée Sud-Est, les nuits fraiches, le sol granitique rose traversé de filons de quartz, peu profond mais plus argileux qu'autour du Moulin à Vent, toutes ces caractéristiques sont celles d'un grand terroir du Beaujolais.

Vinification
Ramassés à la main en caissettes, triés et majoritairement égrappés, les raisins macèrent lentement durant deux ou 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 XVIIè siècle. Les bois proviennent des forêts du Nivernais, du Limousin et de l'Allier.

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 dès février, des températures douces lancent un cycle végétatif précoce. Fin mars, arrivent les premiers bourgeons. Avril puis Mai battent des records de températures (35°) et d'ensoleillement. L'eau se fait rare. La fleur répend ses parfums dès la fin mai. Heureusement, Juin offre quelques pluies qui aident 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'enchaine 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. La Vendange commende au Grand Carquelin le 19 août. Un nouveau record pour le château. Comme 2020, 2022 est un grand millésime, et les vins aujourd'hui ne laissent rien paraitre des conditions extrêmes dont ils sont nés. Les robes sont denses, les arômes intenses, mais une trame fraiche donne à ce millésime une remarquable énergie.

Dégustation / Accords mets-vin
Opulent et généreux, mais toujours doté d'une belle fraîcheur, le Clos de Rochegrès est un des sommets de l'appellation, au propre comme au figuré. D'une grande

CHÂTEAU DES JACQUES

MOULIN-À-VENT

Clos de Rochegrès

2022

complexité, il se marie avec une large palette de mets, viandes, fromages, légumes cuisinés...

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.