



CHÂTEAU DES JACQUES

MOULIN - À - VENT

Clos des Thorins

2022



Région

Beaujolais

Appellation

Moulin à Vent "Clos des Thorins"

Caractéristiques

A quelques encablures du Moulin à Vent, ce coteau en pente douce orienté au Sud propose au Gamay un granite plus profond et altéré que nos climats qui encerclent le monument historique.

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 XVII^e 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. Les premiers bourgeons apparaissent fin mars. Avril puis Mai batent des records de températures (35°) et d'ensoleillement. L'eau se fait rare. La fleur réprend 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'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, les arômes intenses, mais une trame fraîche donne à ces vins une remarquable énergie.

Dégustation / Accords mets-vin

Caractérisé par une texture de fruit charnue, ce vin est ample et affiche une onctuosité remarquable qu'encadrent des tanins un rien musclés. Il accompagne parfaitement la cuisine de caractère : gibier, charcuterie, fromage fort...

Conservation

Complexe, dense, floral et parfumé ce vin est appréciable dès à présent mais gagnera en complexité avec le temps. Son potentiel de vie est d'une vingtaine



CHÂTEAU DES JACQUES
MOULIN-À-VENT
Clos des Thorins
2022

d'années.

