

MOULIN-À-VENT

La Roche 2022

Couleur / Cépages

Région Beaujolais

Rouge/Gamay

Appellation

Moulin à Vent "La Roche"

Caractéristiques

Comme son nom l'indique, ce terroir - situé sous le Moulin à Vent ayant donné son nom à l'appellation - repose directement sur la roche-mère granitique formée il y a 320 millions d'années. Seul le Gamay est capable de s'épanouir sur ces sols n'offrant aucune réserve et aucun répit en période estivale.

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

Particulièrement tendu, "La Roche" est un vin souvent vertical et précis; il accompagne dès lors avec bonheur les grandes compositions gastronomiques.

Conservation





MOULIN-À-VENT

La Roche 2022

Délicat, au nez gourmand de fraise des bois et des tanins de velour, ce vin est appréciable dès à présent mais gagnera en complexité avec le temps. Son potentiel de vie est d'une vingtaine d'années.

