CHÂTEAU DES JACQUES

MOULIN-À-VENT

La Rochelle

2022

Couleur / Cépages
Rouge/Gamay

Région
Beaujolais

Appellation
Moulin à Vent "La Rochelle"

Caractéristiques
A mi-pente en amont du Clos du Grand Carquelin (en contrebas du fameux Moulin) et en dessous de Rochegrès (coteau culminant de l'appellation), ce lieu-dit est un petit monticule de roches granitiques très érodées, orienté au sud. Le gamay y trouve un sol plus profond et plus sableux que les climats qui l'entourent. Souvent dans les premières parcelles vendangées, il offre des vins charnus, généreux et dotés d'une structure idéale pour des vins de garde. Le toponyme « Rochelle » provient du latin "rupes": et du diminutif "ella": petite. Cette colline, nommée ainsi "rupella" par les premiers romains s'installant dans la région, sera peu à peu prononcée « Roccella » par les burgondes pour se transformer en "Rochelle" à la fin du Moyen-Âge.

Vinification
Ramassés à la main en caissettes, triés et souvent égrappés, les raisins macèrent lentement durant trois à quatre semaines. Des pigeages ou 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 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, 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'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. 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 paraitre des conditions extrêmes de l'année. Les robes

CHÂTEAU DES JACQUES

MOULIN-À-VENT

La Rochelle

2022

sont denses et les arômes intenses, mais une trame fraiche et élégante donne à ces vins une remarquable énergie.

Dégustation / Accords mets-vin

"La Rochelle" affiche une complexité et une densité certaines; mais, si la maturité et la concentration y sont remarquables, le vin n'en affiche pas moins un style résolument bourguignon, au travers de ses tanins très fins.

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.