

MOULIN À VENT

2022

Couleur / Cépages

Région Beaujolais

Rouge/Gamay

Appellation Moulin à Vent

Caractéristiques

Ce vin est l'assemblage de nos huit grands terroirs de Moulin à Vent: Rochegrès, Carquelin, Champ de Cour, Thorins, Vérillats, la Roche, la Rochelle et les Caves. La profondeur et l'altération du granite rose, ainsi que l'exposition, varient selon les parcelles.

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

Dégustation / Accords mets-vin

Riches, puissants, ces vins traduisent parfaitement les grandes qualités de l'appellation: élégance du fruit, souplesse des tanins, fraîcheur. Sa palette d'accords





2022

avec la gastronomie est particulièrement large, viandes, poissons, fromages, légumes...

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.

