CHÂTEAU DES JACQUES

SYRAH "LES JACQUES"

2022

Couleur / Cépages
Rouge/Syrah

Région
Beaujolais

Appellation
IGP Comtés Rhodaniens

Caractéristiques
Expérimentation agronomique confidentielle lancée en 2015, notre Syrah aujourd'hui «adolescente» commence à livrer de beaux fruits, denses et gagnant chaque année en complexité. Le réchauffement climatique et la similitudes de nos sols volcaniques de sables et granit rose, avec ceux de la vallée du Rhône septentrionale (Côte-Rôtie, Cornas, Saint Joseph...) nous ont amenés à faire ce pari. 1 hectare de vignes ont été plantés sur 2 de nos meilleurs terroirs (Rochegrès, sommet de l'appellation, et Vieremanin, à mi-coteau, sous La Roche). La Syrah, très résistante à la sécheresse, se développe gracieusement sur ces pentes ensoleillées.

Vinification
Les raisins sont ramassés à la main, deux à trois semaines plus tard que les gamays des mêmes terroirs. La macération est d'environ deux semaines, avec un tiers de grappes entières.

Elevage et mise en bouteilles
Comme les crus du Château des Jacques : élevage de 10 mois en fût (60%) et cuve béton (40%)

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

CHÂTEAU DES JACQUES

SYRAH "LES JACQUES"

2022

Robe profonde, violacée. Notre Syrah dévoile un nez intense mêlant fruits noirs, épices et une touche boisée. La bouche, gourmande, aux tanins délicats, laisse entrevoir de nombreux accords: boeuf ou agneau grillé, charcuteries...

Conservation

Deux ans sont nécessaires pour que ce vin commence à se livrer. Les vignes étant jeunes et ce vin encore une "nouveauté" pour nous, son potentiel de vieillissement est encore à découvrir...