CHÂTEAU DES JACQUES

FINE DE BOURGOGNE

2000

Cépages
Gamay

Région
Beaujolais

Appellation
Fine de Bourgogne (appellation produite sur l'ensemble du territoire de la grande Bourgogne).

Caractéristiques
Régulièrement nous faisons distiller quelques pièces de Fine. Le Château des Jacques étant un des rares domaines du Beaujolais à égrapper sa vendange, la Fine produite est réellement originale car c'est une Fine de gamay égrappé, lui conférant une onctuosité particulière.

Vinification
A la fin des élevages de nos vins, chaque pièce est soutirée avant la mise en bouteille. Nous sélectionnons alors les lies de certains de nos fûts pour qu'elles soient distillées en un passage dans un alambic de cuivre.

Elevage et mise en bouteilles
L'élevage se fait en fûts de chêne dans les caves du Château. La Fine 2000 a été mise en bouteille en 2023.

Millésimes
A l'époque, il s'agit de l'année la plus précoce depuis 30 ans. Elle commence par un hiver sec et se poursuit avec un printemps chaud et ensoleillé mais régulièrement arrosé. Dans ces conditions, les premières fleurs apparaissent en toute fin de mois de mai ; Juin et juillet sont eux aussi marqués par une grande douceur des températures et des épisodes pluvieux réguliers sans être excessifs. Le mois d'août enregistre quant à lui des températures caniculaires. Les vendanges, débutées le 4 septembre, se sont déroulées sous un soleil quasi-estival, sans une goutte de pluie. La parfaite maturité des raisins au domaine, fruit d'une subtile maîtrise des rendements, a engendré des vins concentrés et corpulents et a dès le départ été annonciatrice d'un grand millésime doté d'un potentiel de vieillissement certain.

Dégustation / Accords mets-vin
La robe est cuivrée, aux reflets d'or. La vingtaine d'années d'élevage en fûts offre à cette Fine une intensité et une complexité aromatique rares, évoquant tour à tour les épices douces comme la vanille, de pain grillé, d'écorce et de tarte tatin. La bouche affiche également une belle puissance mais sans se déparer d'une certaine onctuosité. Ce digestif fin et délicat se déguste en apéritif ou en fin de repas et se suffit à lui-même. Il peut accompagner un bon cigare, ou un dessert de pomme cuite saupoudré de canelle.

CHÂTEAU DES JACQUES

FINE DE BOURGOGNE

2000

Conservation

Une fois ouverte la bouteille peut se reboucher et se conserver de nombreuses années sans perdre ses qualités gustatives.