CHÂTEAU DES JACQUES

MOULIN-À-VENT

La Roche

2023

Couleur / Cépages
Rouge/Gamay

Région
Beaujolais

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
Le Millésime 2023 est un de ces beaux millésimes « inattendus » : entre des débuts printaniers lents et assez difficiles, en passant par un été ponctué d'épisodes caniculaires successifs, entrecoupés d'orages et de journées plus fraiches, il livre aujourd'hui des vins d'un incroyable équilibre entre maturité aromatique et une élégante fraicheur.

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
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.