



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 XVII^e 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 fraîches, il livre aujourd'hui des vins d'un incroyable équilibre entre maturité aromatique et une élégante fraîcheur.

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.

