



CHÂTEAU DES JACQUES

MOULIN À VENT

2018

Couleur / Cépages

Rouge/Gamay

Région

Beaujolais

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 XVII<sup>e</sup> siècle. Les bois proviennent des forêts du Nivernais, du Limousin et de l'Allier.

Millésimes

L'hiver le plus arrosé depuis soixante ans permet de reconstituer les réserves d'eau qui se révéleront salutaires pour un millésime caniculaire.

Les premières fleurs font leur apparition à la toute fin mai. Dès le 13 juin la sécheresse et des températures records s'installent et persisteront jusqu'aux premiers jours des vendanges. Le climat extrême de la dernière semaine d'août nous conduit à vendanger dès le 30 ; si les conditions de maturation semblent idéales, les chaleurs toujours intenses exigent néanmoins des vendanges rythmées et vigilantes afin de conserver l'éclat & la fraîcheur de nos Gamays.

Succédant à l'ébouriffant 2015, à l'élégant 2016 et à l'éclatant mais trop rare 2017, 2018 pourrait être, à l'instar de 2009 en son temps, le millésime du consensus ; robes profondes, bouquets complexes et densités remarquables : toutes les planètes semblent en effet aujourd'hui alignées pour permettre au dernier-né de faire date.

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





CHÂTEAU DES JACQUES  
MOULIN À VENT  
2018

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.

