



CHÂTEAU DES JACQUES

MOULIN - À - VENT

Clos de Rochegrès

2022

Couleur / Cépages

Rouge/Gamay

Région

Beaujolais

Appellation

Moulin à Vent "Clos de Rochegrès"

Caractéristiques

Son nom sur le cadastre - Au mont - témoigne de sa position sur plus hautes altitudes de l'appellation; la pente importante, orientée Sud-Est, les nuits fraîches, le sol granitique rose traversé de filons de quartz, peu profond mais plus argileux qu'autour du Moulin à Vent, toutes ces caractéristiques sont celles d'un grand terroir du Beaujolais.

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

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. Les premiers bourgeons apparaissent fin mars. Avril puis Mai batent des records de températures (35°) et d'ensoleillement. L'eau se fait rare. La fleur réprend 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'enchaîne 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. Nous avons commencé à vendanger au Grand Carquelin le 19 août. Un nouveau record pour le château. Comme 2020, 2022 est un grand millésime, et les vins que nous dégustons aujourd'hui ne laissent rien paraître des conditions extrêmes de l'année. Les robes sont denses, les arômes intenses, mais une trame fraîche donne à ces vins une remarquable énergie.

Dégustation / Accords mets-vin

Opulent et généreux, mais toujours doté d'une belle fraîcheur, le Clos de Rochegrès est un des sommets de l'appellation, au propre comme au figuré. D'une grande





CHÂTEAU DES JACQUES  
MOULIN - À - VENT  
Clos de Rochegrès  
2022

complexité, il se marie avec une large palette de mets, viandes, fromages, légumes cuisinés...

### 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.

