



# CHÂTEAU DES JACQUES

## FLEURIE

2022

### Couleur / Cépages

Rouge/Gamay

### Région

Beaujolais

### Appellation

Fleurie

### Caractéristiques

Issu de l'assemblage de trois terroirs du Sud de Fleurie - Bel Air, Grille-Midi et Cercillon, notre Fleurie repose sur des granites de profondeur et d'altération variables. Ce secteur d'altitude, au-delà de 300 mètres, est particulièrement soumis aux vents.

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

### Millésimes

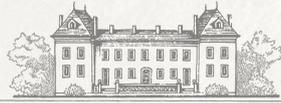
"Enfin un véritable hiver qui donnera du repos à la vigne !" pensions-nous en janvier 2024, tandis que la neige couvrait nos coteaux. Hélas dès février, des températures douces lancent un cycle végétatif précoce. Les premiers bourgeons apparaissent fin mars. Avril puis Mai batent des records de températures (35°) et d'ensoleillement. L'eau se fait rare. La fleur répend 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

Les vins produits sont riches, délicats et suaves. Des arômes floraux et de fruits rouges intenses alliés à une acidité précise donnent à ces vins un caractère très gourmand.

### Conservation





CHÂTEAU DES JACQUES

FLEURIE

2022

Deux à trois ans sont nécessaires pour que ce vin commence à se livrer. Son potentiel de vie est de plusieurs dizaines d'années.

