



CHÂTEAU DES JACQUES

MOULIN - À - VENT

La Rochelle

2022

Couleur / Cépages

Rouge/Gamay

Région

Beaujolais

Appellation

Moulin à Vent "La Rochelle"

Caractéristiques

A mi-pente en amont du Clos du Grand Carquelin (en contrebas du fameux Moulin) et en dessous de Rochegrès (coteau culminant de l'appellation), ce lieu-dit est un petit monticule de roches granitiques très érodées, orienté au sud. Le gamay y trouve un sol plus profond et plus sableux que les climats qui l'entourent. Souvent dans les premières parcelles vendangées, il offre des vins charnus, généreux et dotés d'une structure idéale pour des vins de garde. Le toponyme « Rochelle » provient du latin "rupes": et du diminutif "ella": petite. Cette colline, nommée ainsi "rupella" par les premiers romains s'installant dans la région, sera peu à peu prononcée « Roccella » par les burgondes pour se transformer en "Rochelle" à la fin du Moyen-Âge.

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 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

"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.





CHÂTEAU DES JACQUES

MOULIN - À - VENT

La Rochelle

2022

Dégustation / Accords mets-vin

"La Rochelle" affiche une complexité et une densité certaines; mais, si la maturité et la concentration y sont remarquables, le vin n'en affiche pas moins un style résolument bourguignon, au travers de ses tanins très fins.

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.

