



CHÂTEAU DES JACQUES

MOULIN - À - VENT

Le Moulin

2022

Couleur / Cépages

Rouge/Gamay

Région

Beaujolais

Appellation

Moulin-à-Vent "Le Moulin"

Caractéristiques

Située sous l'ombre tutélaire du moulin, au plus près de la roche-mère y affleurant, cet îlot d'une vingtaine d'ares regarde vers l'Est, exposition idéale dans le contexte du changement climatique. Plantés après-guerre, ses vieux Gamays conduits en gobelet sont parmi les doyens du Château des Jacques. Ils puisent dans un sol relativement généreux - et riche en quartz- une énergie et une générosité remarquables. L'enherbement naturel y est maîtrisé par un travail mécanique du printemps jusqu'aux vendanges pour un sol aéré et vivant. Ici les traitements ne se basent que sur le soufre et le cuivre, dans l'esprit d'une viticulture biologique.

Vinification

Ramassés à la main en caissettes, triés et égrappés pour 2/3 d'entre eux, les raisins macèrent lentement durant trois 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.

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





CHÂTEAU DES JACQUES

MOULIN - À - VENT

Le Moulin
2022

Dense et structuré, mais doté d'une belle fraîcheur, le Moulin 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.

