



CHÂTEAU DES JACQUES

SYRAH "LES JACQUES"

2022

Couleur / Cépages

Rouge/Syrah

Région

Beaujolais

Appellation

IGP Comtés Rhodaniens



Caractéristiques

LA SYRAH NE REMPLACE PAS LE GAMAY Toutefois, l'évolution du climat, et notamment de la sécheresse depuis 20 ans, nous a amenés à engager une vraie réflexion sur le comportement du Gamay dans les conditions extrêmes que représentent désormais les sables granitiques beaujolais. Dans ce cadre, il nous a paru intéressant de faire un parallèle avec la Syrah, habituée des terroirs volcaniques et du manque d'eau en nord vallée du Rhône. Quelques pieds de vignes ont donc été plantés en 2015 sur deux beaux terroirs granitiques du domaine du Château des Jacques: une parcelle de Rochegrès et une en dessous de La Roche, nous permettant ainsi d'étudier le développement des racines et du feuillage notamment.

Vinification

Les raisins sont ramassés à la main, deux à trois semaines plus tard que les gamays des mêmes terroirs. La macération est d'environ deux semaines, avec un tiers de grappes entières.

Elevage et mise en bouteilles

Comme les crus du Château des Jacques : élevage de 10 mois en fût (60%) et cuve béton (40%)

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.



CHÂTEAU DES JACQUES

SYRAH "LES JACQUES"

2022

Dégustation / Accords mets-vin

Robe profonde, violacée. Notre Syrah dévoile un nez intense mêlant fruits noirs, épices et une touche boisée. La bouche, gourmande, aux tanins délicats, laisse entrevoir de nombreux accords: boeuf ou agneau grillé, charcuteries...

Conservation

Deux ans sont nécessaires pour que ce vin commence à se livrer. Les vignes étant jeunes et ce vin encore une "nouveauté" pour nous, son potentiel de vieillissement est encore à découvrir...

