



CHÂTEAU DES JACQUES

BEAUJOLAIS CLOS DE LOYSE

2023

Couleur / Cépages

Blanc / Chardonnay

Région

Beaujolais

Appellation

Beaujolais "Clos de Loyse"

Caractéristiques

Le Clos de Loyse est une parcelle d'un seul tenant de 10 hectares ceinte de murs, non-loin du château du même nom, d'origine médiévale. Terre des Barons de Loyse il est ensuite cultivé par les Moines Chartreux qui y cultivent le Chardonnay de 1643 à la Révolution Française. En aval des crus Chénas et Juliéas et à quelques kilomètres à peine de Fuissé, le Clos de Loyse propose une expression particulièrement fruitée du Chardonnay, sur un sol de dépôts anciens de piémont posé sur une roche-mère granitique.

Vinification

Le Clos de Loyse est vinifié pour moitié en cuve et pour moitié en fûts, comme ses grands cousins du nord. L'entonnage a lieu peu après démarrage de la fermentation alcoolique.

Elevage et mise en bouteilles

Elevage sur lies, ponctué de quelques batonnages dans l'hiver; assemblage et mise en bouteille après 8/9 mois, peu avant l'été.

Millésimes

Le Millésime 2023 est un de ces beaux millésimes « inattendus » : entre des débuts printaniers lents et assez difficiles, en passant par un été ponctué d'épisodes caniculaires successifs, entrecoupés d'orages et de journées plus fraîches, il livre aujourd'hui des vins d'un incroyable équilibre entre maturité aromatique et une élégante fraîcheur.

Dégustation / Accords mets-vin

Le Clos de Loyse est fruité avec des arômes d'épices douces. C'est un vin assez structuré et bien équilibré. Il se mariera parfaitement avec de la volaille accompagnée de champignons à la crème, des quenelles de brochet, des poissons blancs, des crustacés et des fromages tels que le chèvre.

Conservation

Très séduisant dans sa jeunesse, mais s'épanouissant avec le temps, ce vin pourra se garder facilement 5 à 8 ans dans un lieu adapté.

