



CHÂTEAU DES JACQUES

BEAUJOLAIS BLANC

2023

Couleur / Cépages

Blanc / Chardonnay

Région

Beaujolais

Appellation

Beaujolais

Caractéristiques

Cultivé en contrebas de l'appellation Chénas, à quelques kilomètres à peine de Mâcon et des appellations Saint Véran et Pouilly-Fuissé, ce chardonnay provient du clos de Loyse, une parcelle de 10 hectares d'un seul tenant, ceinte de murs et de fossés. Le château de Loyse en face de cette parcelle, était une place forte médiévale appartenant, comme le Clos, aux Barons de Loyse. Ces terres sont ensuite cultivées par les Moines Chartreux qui y plantent le Chardonnay en 1643 et le produiront jusqu'à la Révolution Française. Ce terroir propose une expression particulièrement fruitée du Chardonnay, sur un sol de dépôts anciens de piémont posé sur une roche-mère granitique.

Vinification

Le Beaujolais Blanc est vinifié en cuve inox, après une journée de débordage statique à froid, pour protéger la pureté du fruit.

Elevage et mise en bouteilles

Elevé sur lies totales, il est embouteillé au début du printemps.

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

C'est un vin très fruité, vif, sec et délicat. Il est charmeur et agréable à boire légèrement frais. Il sera un partenaire idéal des terrines, poissons de rivière, fromages de chèvre ou tout simplement en apéritif.

Conservation

Il se boira jeune mais peut se conserver 3 à 5 ans, dans de bonnes conditions de cave.

