



CHÂTEAU DES JACQUES

MOULIN - À - VENT

Clos de Rochegrès

2023

Couleur / Cépages

Rouge/Gamay

Région

Beaujolais

Appellation

Moulin à Vent "Clos de Rochegrès"

Caractéristiques

Son nom sur le cadastre - Au mont - témoigne de sa position sur plus hautes altitudes de l'appellation; la pente importante, orientée Sud-Est, les nuits fraîches, le sol granitique rose traversé de filons de quartz, peu profond mais plus argileux qu'autour du Moulin à Vent, toutes ces caractéristiques sont celles d'un grand terroir du Beaujolais.

Vinification

Ramassés à la main en caissettes, triés et majoritairement égrappés, les raisins macèrent lentement durant deux ou trois semaines. Des pigeages ou remontages ponctuent la fermentation, déterminés 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

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

Opulent et généreux, mais toujours doté d'une belle fraîcheur, le Clos de Rochegrès est un des sommets de l'appellation, au propre comme au figuré. D'une grande complexité, il 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. Des millésimes comme 2009, 2005, 1999, 1985 ou encore 1976 se dégustent aujourd'hui à merveille.

