CHÂTEAU DES JACQUES

BEAUJOLAIS CLOS DE LOYSE

2024

Couleur / Cépages
Blanc / Chardonnay

Région
Beaujolais

Appellation
Beaujolais "Clos de Loyse"

Caractéristiques
Entouré de gamay, le Clos de Loyse est une parcelle d'un seul tenant de 10 hectares ceinte de murs et de fossés, non-loin du château du même nom, d'origine médiévale. Terre des Barons de Loyse il est ensuite transmis aux Moines Chartreux qui y cultivent un cépage blanc de 1643 à la Révolution Française. En aval des crus Chénas et Juliénas 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 2024 en Beaujolais se caractérise par des conditions inattendues. Un hiver doux a permis un démarrage précoce, mais des précipitations fréquentes ont affecté la pousse et la floraison. Plusieurs épisodes de grêle ont touché certaines parcelles, notamment le clos de Loyse (chardonnay) mais la chaleur de juillet et d'août a permis d'obtenir une belle maturité. Les vendanges débutent le 9 septembre, avec des raisins sains, et la qualité est prometteuse, offrant un millésime élégant, coloré et harmonieux.

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.