



MOULIN - À - VENT

Le Moulin

2021

Couleur / Cépages

Rouge/Gamay

Région

Beaujolais

Appellation

Moulin-à-Vent "Le Moulin"

Caractéristiques

Située sous l'ombre tutélaire du moulin, au plus près de la roche-mère y affleurant, cet îlot d'une vingtaine d'ares regarde vers l'Est, exposition idéale dans le contexte du changement climatique. Plantés après-guerre, ses vieux Gamays conduits en gobelet sont parmi les doyens du Château des Jacques. Ils puisent dans un sol relativement généreux - et riche en quartz - une énergie et une générosité remarquables. L'enherbement naturel y est maîtrisé par un travail mécanique du printemps jusqu'aux vendanges pour un sol aéré et vivant. Ici les traitements ne se basent que sur le soufre et le cuivre, dans l'esprit d'une viticulture biologique.

Vinification

Ramassés à la main en caissettes, triés et égrappés pour 2/3 d'entre eux, les raisins macèrent lentement durant trois semaines. Des pigeages ou remontages ponctuent la fermentation, 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.

Millésimes

Si 2021 démarre comme 2020, avec un hiver exceptionnellement doux (avec une fin de taille en T-shirt en mars !) suivi d'un débourrement précoce, malheureusement, l'Histoire ne se répète pas.

Début avril un masse d'air glacial touchera le Beaujolais comme le reste de la France et n'en sortira pas indemne. Le reste du printemps sera pluvieux et frais nécessitant une lutte (essentiellement biologique) de tous les instants aux vignes contre le mildiou.

La première quinzaine de juin apporte enfin du soleil et de la chaleur, un répit bienvenu pour la phase de la floraison qui se déroulera dans de bonnes conditions. Hélas, juillet sera pluvieux. Le travail des équipes aux vignes permettra de maintenir un état sanitaire stable jusqu'à la véraison en fin de mois.

L'arrivée du mois d'août est salvatrice, des conditions durablement sèches et plus chaudes permettront enfin au gamay de murir sainement. Les premières pluies de





CHÂTEAU DES JACQUES

MOULIN - À - VENT

Le Moulin

2021

septembre nécessiteront une observation prudente de nos raisins, et les vendanges commencent aux Carquelin et aux Thorins le 14.

De repos cette année il n'y aura pas eu, tant les conditions dantesques auront caractérisé ce millésime. Pourtant, au prix de choix importants et d'efforts intenses dans la conduite de nos vignes, d'un tri drastique à l'arrivée des raisins en cuverie, et d'une extraction tout en douceur, nos jeunes vins arborent aujourd'hui, un visage rayonnant : couleurs lumineuses, parfums délicats et textures à la douceur notable. 2021, sauvé des eaux.

Dégustation / Accords mets-vin

Dense et structuré, mais doté d'une belle fraîcheur, le Moulin 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.

