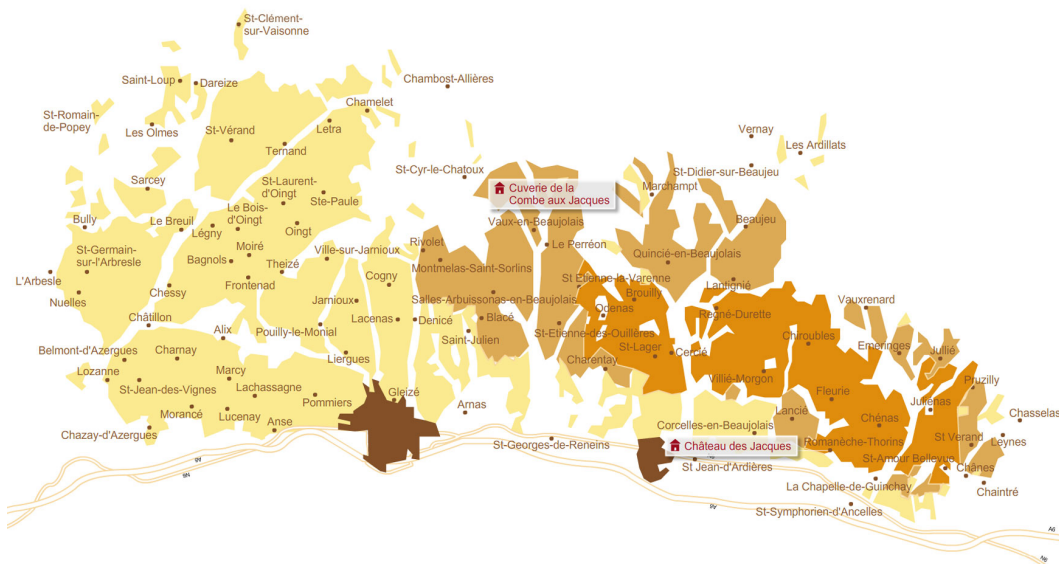


MORGON ROCHE NOIRE



Beaujolais
Appellation Village
Rouge
100% Gamay



Situation

Avec l'acquisition du Château des Jacques en 1996, la Maison Jadot est devenue la première des grandes Maisons de Bourgogne propriétaire d'un vignoble d'importance dans le Beaujolais. Situé à Romanèche-Thorins, entre Fleurie et Chénas (dans le Beaujolais, au Sud de la Bourgogne), il possède 30 hectares de vignoble en appellation Moulin à Vent, dont 5 clos sur 25 ha, ainsi que 26 ha de Morgon et 1.5 ha de Chénas.

Caractéristiques

Situé en aval des collines volcaniques de Villié-Morgon, et notamment la Côte du Py, le climat Roche Noire du Château des Jacques représente 6 hectares. Les vignes reposent ici sur un sol moyennement profond, composé de roches éruptives, de schiste noir et de sables limoneux, avec présence d'argile.

Vinification

La méthode de vinification est la même que celle utilisée sur les grands crus de la maison Jadot. Vendangé manuellement, en caisses de 25-30 kg, le raisin est trié avant d'être égrappé. La vinification s'effectue ensuite sans levurage, ni macération carbonique, le raisin effectuant une cuvaison de trois à quatre semaines.

Le vin est par la suite élevé 10 à 11 mois avant sa mise en bouteille, 50% en fûts de 1 et 2 vins, le reste étant élevé en cuve.

Dégustation / Accords mets-vin

Robe rouge grenat soutenue.

Le nez évoque en premier la puissance et libère ensuite des notes florales (lila, iris et fleurs séchées). Un subtil fumé se dégage suivie d'une pointe de grillé et d'infusion d'épices. Sa texture est charnue, son attaque franche et veloutée, appuyée par des tanins présents et bien murs et un boisé élégant qui apportent finesse et opulence à la fois.

A marier sur des viandes rouges marinées, gibiers à poils, ou encore des abats.

Conservation

La garde est vivement conseillée pour ce vin, qui s'affirme comme très imposant dans sa jeunesse. Il atteint son équilibre après 2-3 ans de bouteille et peut-être gardé au moins 15 ans.

Il apprécie d'être carafé.