

MOULIN-À-VENT CHÂTEAU DES JACQUES



Beaujolais
Appellation Village
Rouge
100% Gamay

Situation

La Maison Louis Jadot a acheté le Château des Jacques en 1996. Celui-ci est situé à Romanèche Thorins, dans le Beaujolais au Sud de la Bourgogne. Ce domaine comprend 35 hectares de vignoble en appellation « Moulin-à-Vent ». Ce nom provient d'un antique moulin planté sur la colline de Romanèche.

Caractéristiques

L'origine géologique et la composition du sol sont assez différentes de celles de la Côte d'Or. Le sous-sol est granitique et riche en manganèse. C'est pourquoi les vins du Beaujolais ne sont fait qu'à partir de Gamay, cépage qui se comporte très bien sur ce type de sol. Le Moulin à Vent est souvent appelé « le Seigneur du Beaujolais ».

Vinification

Il est vinifié séparément en cuves fermées (20 jours de macération), puis une partie est élevée en fûts de chêne pendant environ 10 mois. Les raisins sont triés et une partie est égrappée (environ 80%).

Dégustation / Accords mets-vin

Le Moulin-à-Vent de la Maison Louis Jadot est un vin structuré, charpenté, charnu et particulièrement velouté et tendre en bouche. Avec sa robe rubis foncé, il dégage des arômes d'iris, de roses fanées, d'épices et de fruits murs. C'est le cru du Beaujolais qui se gardera le plus longtemps.

Il peut s'apprécier jeune avec des viandes rouges ou blanches voire avec des plats plus corsés (gibier) après quelques années.

Conservation

Il pourra donc se garder 10-15 ans ou plus suivant les millésimes et les conditions de conservation.

