Moulin à Vent "Champ de Cour"

AOC Moulin à Vent, Beaujolais, France

J'aime bien comparer cette cuvée au Chambolle Musigny, un vin tout en dentelle assez soyeux pour les standards de l'appellation.

SITUATION

1,65 ha de vignes situées sur la partie sud de l'appellation. Cette parcelle est protégée par la colline du Moulin à Vent du vent dominant venant du nord. Cette exposition offre plus de maturité grâce à son orientation plein sud.

TERROIR

Nous trouvons dans ce sol de 1,5 mètre une belle diversité de granites provenant du haut de la parcelle constituée par un amphithéâtre allant de Fleurir à Chenas : les granites jaunes de Fleurie, les granites roses et les quartz de Moulin à vent et les granite bleus ou feldspath de Chenas, chacun apportant des facettes différentes au vin.
Généralement vendangé en premier dans l'ordre de la récolte, c'est un raisin souvent riche et mûr. Son sol plus profond permet de conserver plus d'humidité et ainsi offrir une meilleure maturité du raisin pendant la saison en évitant les blocages de maturité provoqué par le manque d'eau.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles avec 40% à 50% de vendange entière.
3 semaines de fermentation en cuve ouverte avec une extraction très douce.
L'élevage est réalisé en fûts de 1 à 3 vins pour une période de 18 mois et plus si le millésime le permet.

CÉPAGE

Gamay 100%

DÉGUSTATION

Le vin montre une très belle concentration avec de délicieux arômes de fruits noirs. La texture est souple et dense avec une longue finale.
C'est un vin qui offrira une très belle garde, 10 à 15 ans ne lui feront pas peur... mais 5 ans lui permettront de commencer à s'exprimer.

Domaine des Pierres Roses
Lieu dit Maisons Neuves, 69840 Chenas
Tel. 03 80 61 51 16 - contact@thibaultligerbelair.com

G1RZ0F

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.