

Château des Jacques, Moulin-à-Vent, Beaujolais

Bourgogne

Beaujolais er Bourgognes sydligste vindistrikt. Området er på 22.000 ha. og kan opdeles i Haut-Beaujolais, hvor vi finder de 10 Cru'er samt det meste af Beaujolais Villages, og det sydlige med den gængse Beaujolais - alle lavet på Gamay-druen. De 10 Cru'er er: Brouilly, Chénas, Chiroubles, Cote de Brouilly, Fleurie, Juliéas, Morgon, Moulin à Vent, Régnié og Saint Amour.

Château des Jacques

Det historiske Château des Jacques ligger i landsbyen Romanèche-Thorins i Moulin-à-Vent appellationen, og betragtes i almindelighed som den mest prestigøse ejendom i Beaujolais. Château des Jacques' tidligere direktør, Guillaume de Castelnau, har formået at revolutionere vinframstillingen i Beaujolais efter burgundiske traditioner og metoder og dermed hæve kvalitetsniveauet betragteligt for regionens vine.

Vinen

Beaujolais-vin bærer typisk et terroir-præg af granit og skifer. Også Château des Jacques' Cru Beaujolais Moulin-a-Vent, som ofte omtales som "Kongen af Beaujolais". Udelukkende lavet på Gamay-druer, som det forskrives for appellationen, er dette en lys og alligevel robust og fyldig Beaujolais-vin med stort gemme- og udviklingspotentiale. Den er fremstillet efter klassisk burgundisk vinifikationsmetode. Kun en del af druerne er afstilkede under gæringen, hvilket er med til at give vinen rank struktur og tannin. Efterfølgende er vinen fadlagret 6 måneder. Tanninerne er igen det, der gør vinen så potentiel til yderlig udvikling over 10 år. Château des Jacques Cru Beaujolais Moulin-a-Vent er kødfuld, men delikat, og af en Beaujolais at være, er den nærmest fed i tekstur, og vil kunne udvikle sig mere end nogen anden Cru i Beaujolais. Den flotte, friske frugt vil lade sig bevare, mens vinens kanter vil bløde op år for år.

Vinifikation:	Lagret 6 måneder på egetræsfade.	
Smagenoter:	Kødfuld, men delikat. Af en Beaujolais at være, er den nærmest fed i tekstur. Den flotte friske frugt vil lade sig bevare, mens vinens kanter vil bløde op år for år.	
Anbefales til:	Ost, Lyst fjerkræ, Mørkt fjerkræ, Kalv, Allround, Fransk landkøkken	
Rating:		
2013	<i>International Wine Challenge</i>	<i>Anbefalet</i>
2013	<i>Wine Spectator</i>	<i>91 Point</i>
2014	James Suckling	91 Point
2015	Wine Enthusiast	92 Point
2015	International Wine Challenge	Guld



Fakta

Årgang	2013
Varenr.:	1007004
Område:	Frankrig, Cru Beaujolais, Bourgogne
Drue:	Gamay
Alkohol:	13 %

Potentiale: Kan gemmes op til 10 år.

Kategori: Frugtrig og fyldig

Web: www.chateau-des-jacques.fr