Château des Jacques, Morgon - Côte du Py, 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, Juliénas, 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 prestigiøse ejendom i Beaujolais. Château des Jacques' tidligere direktør, Guillaume de Castelnau, har formået at revolutionere vinfremstillingen i Beaujolais efter burgundiske traditioner og metoder og dermed hæve kvalitetsniveauet betragteligt for regionens vine.

Vinen

Marken ligger på den berømte Côte du Puy - en tidligere vulkan, som ligger umiddelbart op af Morgon by. Den geologiske oprindelse og kompositionen af jordbunden er ret så anderledes end i Côte d'Or, og netop derfor er røde Beaujolais-vine altid lavet på Gamay-druen, ikke Pinot Noir som i resten af Bourgogne. Jordbunden og terroir'et i "Côte de Puy" er bestående mest af blå vulkan jord, sand og en smule ler, på et fundament af 150 millioner år gammel granit. Det er det, der er med til at give vinen en ganske dyb farve. Druerne håndplukkes, hvorefter de af-stilkes. Vinen gærer i lukkede kar og gennemgår "pump-over-teknik", hvor efter den lagrer 10 måneder på franske egetræsfade, hvoraf 50 % er nye fade. Flot farve og dybe insisterende aromaer af solmodne jordbær, mørke kirsebær og et spændende lidt brændt element, som stammer fra vulkan jorden. Paletten er rig, nærmest frodig og tanninerne er velformede, harmoniske og imponerende. Fyldig frisk og lidt kødfuld vin med masser af flot frugt. Vinen kan med fordel serveres let kølig.

Vinifikation:	10 måneders fadlagring på franske egetræsfade hvoraf 50 % er nye fade.
Smagenoter:	Flot farve og dybe insisterende aromaer af jordbær, modne kirsebær og andre frodige frugter - elegant og tæt på samme tid. Fyldig frisk og lidt kødfuld vin med masser af flot frugt.
Anbefales til:	Ost, Lyst fjerkræ, Mørkt fjerkræ, Kalv, Fransk landkøkken

Rating:

2009	Parkers Wine Advocate	92 Point
2016	Wine Enthusiast	93 Point
2017	Parkers Wine Advocate	91-93 Point
2018	*Decanter*	*92 Point*

Fakta

Årgang	2018
Varenr.:	1019963
Område:	Frankrig, Cru Beaujolais, Bourgogne
Drue:	Gamay
Alkohol:	14 %
Potentiale:	Kan gemmes 10-20 år.
Kategori:	Kraftig og intens
Web:	www.chateau-des-jacques.fr