

Château des Jacques, Moulin-à-Vent - Grand Carquelin, 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 vinfremstillingen i Beaujolais efter burgundiske traditioner og metoder og dermed hæve kvalitetsniveauet betragteligt for regionens vine.

Vinen

Moulin à Vent omtales den dag i dag som "Kongen af Beaujolais", og betragtes som den mest Burgundiske Cru i Beaujolais. 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 "Clos du Grand Carquelin" er bestående mest af sand og en smule ler, på et fundament af grundstoffet 'mangan'. Det er det der er med til at give vinen en ret dyb farve, og det her sted dækker ca. 5 ha.. Vinen gærer i lukkede kar og gennemgår "pump-over-teknik", hvor efter den lagrer 12 måneder på fad. Kun en vis del af druerne er afstilkede, resten giver med stilke og sten karakter og struktur til vinen. Flot farve og dybe insisterende aromaer af modne kirsebær og andre frodige frugter, krydderier - elegant og tæt på samme tid. Paletten er rig, nærmest frodig og tanninerne er velformede, harmoniske og imponerende. Fyldig frisk og lidt kødfuld vin med masser af flot frugt.

Vinifikation:

Lagret 12 måneder.

Smagenoter:

Flot farve og dybe insisterende aromaer af modne kirsebær og andre frodige frugter, krydderier - 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, Allround , Fransk landkøkken

Rating:

2010	Smag & Behag	95 Point
2015	<i>Gastromand</i>	****
2016	Parkers Wine Advocate	91 Point
2016	Wine Enthusiast	93 Point
2018	Decanter	94 Point



Fakta

Årgang	2015
Varenr.:	1020915
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