Moulin à Vent
La Rochelle

Histoire

Située à 30 km de La Roche Vineuse, nous avons eu un coup de cœur pour cette belle région du nord Beaujolais qui bénéficie d'un terroir rare, composé de sable granitique très pauvre en matière organique. En 2006, nous sommes devenus propriétaires de cette parcelle de vieilles vignes de Gamay de 95 ares sur la commune de Chénas.

Terroir

Cépage : Gamay
Sol granitique sableux, très pauvre, avec présence de manganèse.
85% de la parcelle a été planté en 1937 et le reste en 1962.
Exposition : sud-est, Altitude : 280 m, Pente : 5-10%

Viticulture

Densité de plantation : 13000 pieds/ha. Les vignes sont taillées en Gobelet et palissés en échalas.
Les vendanges sont faites à la main.

Vinification

Tri manuelle de la vendange sur une table vibrante. Encuvage en grappes entières. Fermentation sous gaz carbonique en cuve en bois fermée. 1 à 2 remontages quotidiens. Cuvaison 12 jours. Après pressurage, le vin est mis en fût de chêne pour poursuivre la fermentation malolactique et l'élevage pendant 18 mois. Soutirage puis légère filtration avant mise en bouteille.

Dégustation

Belle couleur bleutée et profonde. Le nez évoque les épices (poivre), le chocolat et la cerise bien mûre. En bouche, le vin est très dense, racé. Les tanins sont bien présents et veloutés. La finale est très longue. Grand vin de garde. Cette cuvée représente le fleuron de nos vins rouges.