



Infos Pratiques & Techniques du Moulin à Vent « Prestige ».

Le petit village de Chénas (550 âmes) est le seul à produire 2 Grands Vins de la Côte Beaujolaise sur sa commune. Le Cru Chénas, le plus rare et le plus confidentiel et le Cru Moulin à Vent, le plus réputé.

Description du Micro-Terroir Granitique.

Cuvée issue d'une seule vieille vigne de 45 ans cultivée au pied de la colline du Pic Rémont. La vigne est plantée en haute densité à l'altitude idéale de 260 mètres et exposée plein Sud. Les sables d'arène granitique qui constituent la majorité des sols de nos terroirs se sont amassés au fil du temps sur les piémonts de la colline. Le terroir d'origine de cette cuvée est le lieu-dit des « Deschamps ». Le seul cépage servant à l'élaboration de ce cru est le Gamay Noir à jus blanc, chaque pied produit seulement 50 centilitres.

Le Style du vin :

Nez complexe et harmonieux entre les nuances grillées-vanillées du bois et les fruits noirs du vin. Le palais inspire confiance, solidement charpenté, opulent et rond. La finale se révèle être d'une grande envergure.

Nos Suggestions pour le service.

Vous pouvez l'accompagner d'un hachis parmentier de Canard, d'un Chevreuil aux airelles, d'un rôti de Veau au Porto. Sur les 2 derniers millésimes, nous vous suggérons une carbonade Flamande, un Bœuf bourguignon, un fromage de type St Nectaire ou d'un Roquefort. Sur un millésime de plus de 5 ans, il vous surprendra avec une tourte forestière, une selle de Chevreuil grand veneur, un filet de Bœuf aux morilles, un moelleux au chocolat.

Nous vous conseillons d'ouvrir la bouteille 45 minutes avant de le servir et si possible autour de 15°C, ceci pour favoriser le développement aromatique.

Infos Techniques

Cépage unique : le Gamay Noir à jus blanc. Ce cépage provient du croisement naturel du Pinot Noir et du Gouais.

Rendement : Rendement maximum autorisé de 5600 litres par hectare, un rendement qui favorise la qualité (seulement 50 cl par pied).

Haute Densité de plantation : 11000 pieds/hectare. La densité moyenne en France est d'environ 5000 pieds par hectare, soit plus d'un litre par pied et évidemment moins de travail à l'hectare !

Taille artisanale et ancestrale dite Taille « Gobelet », une taille courte qui remonte à l'époque romaine, composée de 4 à 5 bras supportant des coursons de 2 bourgeons.

Culture raisonnée afin de trouver un équilibre et de pratiquer une agriculture respectueuse de la nature (Réduction des intrants dans le but de limiter leur impact sur l'environnement).

Vendanges manuelles pendant une dizaine de jours. Une exception avec la Bourgogne et la Champagne.

Vinification : Egrappage autour de 20 %, macération longue des baies immergées durant 11 jours en cuves inox avec régulation de la température pour une extraction aromatique en douceur. Nombreux délestages et remontages pour un gain de matière et de structure et un vieillissement optimal.

Elevage long de 24 mois en barriques de chêne Français (228 L) afin d'affiner la structure, d'apporter de la rondeur, de la puissance et de gagner en complexité aromatique. Dégrossissage sur terres d'infusoire avant mise en bouteilles.