

## Les Crus du Beaujolais

# Moulin à Vent *Les Trois Roches*

On appelle le Moulin à Vent le roi du Beaujolais. C'est le cru qui a le plus long potentiel de garde et qui se rapproche le plus de ses voisins Bourguignons. Lorsqu'il prend quelques années, on dit parfois qu'il « pinote ». Cette cuvée exprime l'alliance de la finesse et de la puissance. Large palette aromatique allant des petits fruits rouges et noirs très mûrs aux épices avec des notes minérales. L'assemblage des trois parcelles de cette cuvée en font un vin complet et équilibré : Rochegrès apporte la finesse, Roche Noire la vivacité et le fruit, la Rochelle la puissance.

### Personnalité de la cuvée

Histoire de la cuvée : en 1994 acquisition de la parcelle de Rochegrès, en 2002 acquisition de la parcelle de la Rochelle, qui surplombe le célèbre et antique moulin à vent, puis en 2005 achat de raisins sur la parcelle Roche Noire, d'où le nom de la cuvée, Les Trois Roches. La vigne de Rochegrès, exposée est, apporte la finesse avec des tanins souples, le terroir de la Rochelle, exposé sud-est, constitue l'ossature de la cuvée en donnant de la puissance et de la profondeur. Les raisins de Roche Noire donnent de la vivacité et du fruit. Le sous-sol riche en manganèse lui donne une certaine noblesse de caractère. C'est donc un Moulin à Vent très complet qui peut aussi bien se boire dès à présent sur le fruit comme se bonifier durant une dizaine d'année.

### De la vigne au verre

Cépage : Gamay 1 hectare parcelle de Rochegrès + 2 hectares parcelle de la Rochelle + 1.5 hectares parcelle de Roche Noire en achat de raisins. Granites divers avec manganèse. Culture raisonnée, taille gobelet, vendanges manuelles à pleine maturité. Vinification Beaujolaise traditionnelle semi carbonique avec délestage, macération de 10 à 12 jours en cuves, pas de levurage, pas de chaptalisation, minimum de SO2, pressurage pneumatique. Elevage : moitié en foudres et moitié en pièces de 1 à 5 ans.

### Service

Garde : jusqu'à 10 ans Apogée : entre 3 et 7 ans.

Température de dégustation : 14 °C.

### Accords mets et vins

Terrine de gros gibier, lapin à la moutarde, lièvre à la royale, canard, échine de porc grillée aux figues rôties avec une pointe de cannelle, toutes les viandes rouges, joue de bœuf truffée, les gibiers, noix et côtes de chevreuil aux figues fraîches, faisan au chou, grives aux raisins, il s'allie très bien avec les mets aux morilles, camembert ou Saint Marcellin affinés.

### Notes de dégustation

**Oeil** - Rubis profond avec des reflets pourpres, limpide et brillant, jambes épaisses.

**Nez** - Intense, parfums de fruits rouges comme la framboise, la cerise, la mûre et le cassis ainsi que des touches florales de violette et d'iris. L'aération fait ressortir des notes minérales, fumées et épicées.

**Bouche** - fine et racée, attaque ample, ronde et charnue qui exprime des fruits juteux. Tanins feutrés avec de l'onctuosité, texture veloutée et suave. Une bonne complexité aromatique, chair de cerises rouges et noires et des notes minérales, épicées (vanillées), fumées, grillées en fin de bouche.



agrandir l'étiquette du Moulin à Vent Les Trois Roches