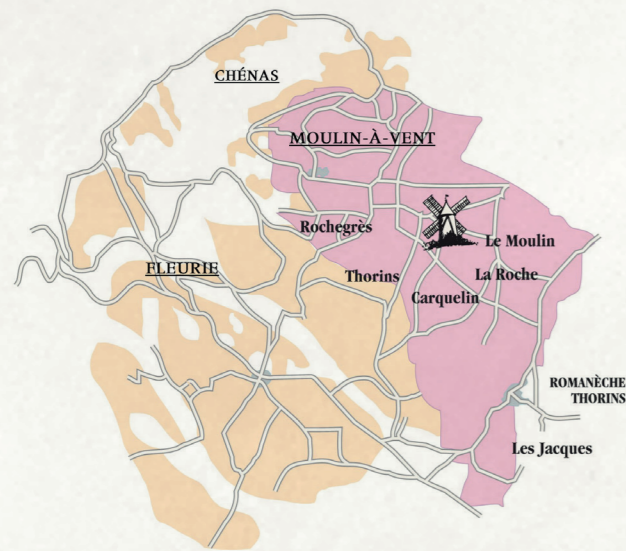


OOGST 2022 De eerste twee weken van 2022 waren grauw en kouder dan de gemiddelden van de afgelopen twintig jaar. Maar vanaf begin februari was het weer extreem zacht en eind maart begonnen de eerste knoppen al uit te komen. Vanaf mei werden records gebroken in termen van temperatuur, zonuren en gebrek aan neerslag. Met temperaturen van 35°C halverwege de maand, was mei 2022 de warmste ooit gemeten in de Beaujolais. In juni trokken verschillende onweersbuien over de wijngaarden waardoor de gamay druiven goed konden groeien. De zomer begon in juli met de terugkeer van ongelooflijk zonnige en droge omstandigheden. De eerste druiven verkleurden al in de eerste 10 dagen van juli, iets wat ze bij Château des Jacques nooit eerder hadden gezien.

Het rijpen ging door tot halverwege augustus waarna op vrijdag 19 augustus de eerste trossen werden geoogst in de Clos du Grand Carquelin. Deze vroege oogst bleek opnieuw een record. In de loop van de 20e eeuw heeft Château des Jacques slechts twee keer in augustus geplukt; tijdens de legendarische wijnjaren 1947 en 1976. Ondanks de records en tekenen van stress in de wijngaard, ontbreekt het de wijnen niet aan frisheid. De wijnen tonen een opmerkelijk niveau van soepelheid met prachtig fruit, een geweldige balans en een groot bewaarpotentieel. De aangegeven indicatie bij de wijnen is het minimale rijpingspotentieel.



WIJNGAARDEN Het iconische winddomein is gevestigd in 'Les Jacques' in het dorpje Romanèche-Thorins en bezit 85 hectaren aan wijngaarden verdeeld over 3 cru's en 5 appellaties waaronder 34 hectare in de beroemde cru Moulin à Vent, 20 hectare in de prestigieuze cru Morgon en 3 hectare in de formidabele cru Fleurie. De gemiddelde leeftijd van de wijnranken is 45 jaar. De wijngaarden worden zorgvuldig verzorgd door 15 wijngaardeniers waarvan sommige al meer dan 30 jaar bij Château des Jacques werken.

Het unieke aan de Beaujolais is de bodem die voornamelijk bestaat uit roze graniet, een kristalgesteente dat 350 miljoen jaar geleden werd gevormd. De levenskracht van deze bodem wordt rechtstreeks aan de wijnranken overgedragen. Elk perceel is onderscheidend, met zijn eigen geschiedenis, geografische kenmerken en ligging.



Château des Jacques is een historisch château uit de Beaujolais dat is voortgekomen uit de ambities van Amédée Rousseau. Deze ondernemer en wijnliefhebber had de visie en overtuiging om van de nobele gamay druif complexe wijnen voort te brengen met een groot bewaarpotentieel, vergelijkbaar met de beste cru's uit de Bourgogne.

Door het introduceren van veeleisende en innovatieve methoden zoals het ontstelen van druiven, perceel vinificatie en lange maceraties is Château des Jacques de pionier van de uitzonderlijke wijnen uit de Beaujolais.

De wijngaarden worden grotendeels biologisch bewerkt, de druiven handmatig geplukt en natuurlijk vergist. Er wordt geen maceration carbonique toegepast maar langdurige inweking en vergisting in betonnen tanks en rijping in eikenhouten vaten met een minimale filtratie voor de botteling. Door deze voor de regio unieke vinificatiemethode hebben de wijnen een lang bewaarpotentieel.

VINIFICATIE De druiven worden handmatig geoogst en in kleine kratten direct naar de wijnkelder vervoerd. Om ervoor te zorgen dat alleen de allerbeste druiven worden vergist volgt een triage en wordt elke druif zorgvuldig van zijn steel ontdaan. Château des Jacques was een van de eerste wijnhuizen in de Beaujolais die deze techniek toepaste, waardoor de druiven langere tijd kunnen macereren zonder het risico op groene tannines. De vergisting is zowel langdurig als natuurlijk, waarbij de inheemse gisten in de loop van 20 tot 30 dagen de gezonde druiven omzetten in een uitgebalanceerde wijn.

Op verschillende momenten tijdens de vergisting vindt er pigéage en remontage plaats. Tijdens de vergisting komt er koolzuurgas vrij dat de schillen naar boven duwt. Bij pigéage worden deze schillen ondergedompeld in de most. Bij remontage wordt de gistende wijn vanuit onder in het gistingsvat over de drijvende hoed gepompt. Dit bevordert de gistgroei en het oplossen van kleurstoffen en tannines uit de schillen. In de 17^e eeuwse kelder rijpen en ontwikkelen de wijnen zich verder in eikenhouten vaten gemaakt van eikenhout afkomstig uit de bossen van Alliers, Limousin en Nivernais. Na minimale filtratie volgt de botteling.

Het rijpingspotentieel van de wijnen van Château des Jacques is vergelijkbaar met dat van de beste cru's uit de Bourgogne. Ze hebben tussen de twee en vier jaar flesrijping nodig om volwassen te worden en komen het best tot hun recht als ze worden gedecanteerd.

GAMAY Naast de bodem dankt de Beaujolais zijn uniekheid mede aan de gamay druif, een nakomeling van pinot noir en gouais blanc. De druif is al bekend sinds de 14e eeuw en is vernoemd naar het dorp Gamay, iets ten zuiden van Beaune. De gamay noir à jus blanc, zoals de officiële naam luidt, is genereus en fruitig en perfect aangepast aan de arme granietbodems van de Beaujolais. Het soepele karakter van de druif moet door de wijnmaker naar voren gebracht worden. Als dit op de juiste manier gebeurt zijn de wijnen delicaat met zijdezachte tannines.

FLEURIE

Uitgebalanceerde blend afkomstig van drie verschillende percelen in de Fleurie appellatie met roze granietbodems op een hoogte van 300 meter: Bel Air, Grille-Midi en Cercillon. Het roze graniet varieert per perceel in diepte en structuur en dit geeft de wijn complexiteit en weelderigheid.

Fruitige en florale wijn met aroma's van gerijpt rood fruit. Een delicate textuur met soepele tannines.

BEWAARPOTENTIEEL
8 tot 10 jaar



MORGON

Evenwichtige assemblage afkomstig van drie wijngaarden uit de appellatie Morgon: Côte de Py, Bellevue en Roche Noire. De bodem bestaat hier uit graniet en dioriet: het blauwe gesteente dat kenmerkend is voor Côte du Py. De diepte en structuur van deze varieert van wijngaard tot wijngaard. Het krachtige Morgon-karakter komt voort uit deze rijke vulkanische bodem.

Deze stevige wijn wordt getypeerd door donker fruit met een viooltjesaroma. Ondanks zijn kracht tonen de tannines hun typische gamay souplesse.

BEWAARPOTENTIEEL
8 tot 10 jaar



MOULIN-À-VENT

Assemblage afkomstig van zeven afzonderlijke terroirs van Moulin-à-Vent: Rochegrès, Carquelin, Champ de Cour, Thorins les Vérillats, La Roche, la Rochelle en Les Caves. De ligging, diepte en structuur van de roze granietbodems verschilt per wijngaard.

Deze wijn toont de essentie van de Moulin à Vent appellatie; rijk en krachtig met elegant fruit, soepele tannines en frisheid.

BEWAARPOTENTIEEL
10 tot 12 jaar



MOULIN-À-VENT

Clos du Grand Carquelin

Langs een klein weggetje, vlakbij de beroemde 15e eeuwse molen, ligt de Clos du Grand Carquelin wijngaard. Dit perceel heeft een onderscheidend vermogen vanwege de zuidoostelijke ligging. De bodem in dit deel van de Beaujolais bestaat uit granietzand, is kleiachtiger en stamt uit het Massief Centraal. Dit gebergte is zo oud en poreus dat de wortels tot wel 60 meter diep de grond in gaan.

Complexe, delicate wijn met aroma's van donker fruit, kruiden en een lichte rooktoets met elegante tannines.

BEWAARPOTENTIEEL
12 tot 15 jaar



MOULIN-À-VENT

La Roche

De 1,6 hectare grote La Roche wijngaard bevindt zich onder de 15^e eeuwse molen op een oude roze granieten bodem. De naam verwijst naar de 320 miljoen jaren oude moederrots. Alleen de gamay druif is in staat het gehele jaar door te gedijen op deze bodem, vrijwel zonder enige waterreserve.

La Roche is een wijn met veel spanning en precisie. Rood fruit, mineraliteit en zachte tannines kenmerken deze cru.

BEWAARPOTENTIEEL
10 tot 12 jaar



MOULIN-À-VENT

Clos des Thorins

Clos des Thorins is een vier hectare grote wijngaard waar de oude wijnranken verspreid staan over rijke en diepe granietbodems. De wijngaard heeft een volledig zuidelijke ligging. Zoals de climats van de grand cru's in de Bourgogne refereert de naam naar het afgebakende deel van deze wijngaard.

Clos des Thorins wordt gekenmerkt door aroma's van donker fruit en specerijen met een vlezige fruitstructuur en een opmerkelijke zachtheid vanwege de lichte tannines.

BEWAARPOTENTIEEL
12 tot 15 jaar



MOULIN-À-VENT

Clos de Rochegrès

De 8 hectare grote wijngaard ligt 361 meter boven zeeniveau, het hoogste gedeelte van de appellatie. Op de zuidoost gelegen steile hellingen bestaat de bodem uit roze gekleurd granietzand met wat kwarts en is zeer drainerend. In combinatie met de wind en de hoogte biedt dit terroir zeer geconcentreerde wijnen maar altijd met frisheid en elegantie.

Rochegrès is een van de beste Moulin à Vent percelen. De wijn is weelderig en genereus met een licht rokerig aroma, donker fruit en elegante tannines. Vlezig van structuur met een mooie complexiteit.

BEWAARPOTENTIEEL
12 tot 15 jaar



MORGON

Côte du Py

Côte du Py heeft een van de beste terroirs van de Beaujolais. Hier kleurt de bodem blauw door dioriet. Dit is een blauwachtig gesteente dat in een verleden is ontstaan door onderwatervulkanisme. Deze unieke ondergrond is nog ouder dan het roze graniet van Moulin à Vent met een hardere samenstelling dan schist. De twee percelen, met een oppervlakte van 5 hectare, liggen op een hoogte van 350 meter, een met een zuidwestelijke ligging, de andere met een volledig oostelijke ligging.

Complexe wijn met rijke aroma's van zwarte vruchten, witte peper en stevige tannines.

BEWAARPOTENTIEEL
10 tot 15 jaar

