

Château des Jacques avec Guillaume de Castelnau

Château des Jacques

(Beaujolais)

Présenté par Guillaume de Castelnau

Avec Michel Bettane

Grains Nobles lundi 23 novembre 2009

Guillaume de Castelnau est le directeur des domaines du Beaujolais pour la maison Louis Jadot. Cette grande entité bourguignonne, installée à Beaune, a décidé de venir directement dans le Beaujolais car le château des Jacques était alors en vente. Quelques années plus tard, c'est le château de Bellevue (ensuite renommé château des Lumières) qui a été acquis. Il est à noter que ce dernier a été totalement intégré à la production du château des Jacques en 2008.

La propriété de vignes se partage en un peu plus de 70 hectares :

- - 10 ha de chardonnay,
- - 1,5 ha de Chénas,
- - 30 ha de Moulin à Vent sur 5 grandes zones, 6 vins étant produits (chaque parcellaire ainsi que l'assemblage),
- - 30 ha de Morgon sur 4 zones, donnant 4 vins (2 sélections parcellaires et 2 assemblages).

La région du Beaujolais représente le bout du Massif Central, composé très majoritairement de vieux granites. Plus au Sud, on retrouve à certains endroits du calcaire, à l'image de la Côte d'Or plus au Nord. Le granite est une roche dure, pauvre et convient bien au cépage généreux qu'est le gamay. Celui-ci est toutefois assez fragile et craint l'oxydation. C'est ainsi d'ailleurs qu'un ancien décret impose l'arrivée des raisins entiers à la cuverie.

La philosophie de la maison Jadot repose autour de 4 éléments (correspondant à 4 niveaux du vivant) : la pierre, le végétal, l'animal et l'homme. Le respect de ces 4 niveaux permet la meilleure expression des vins. Les actions entreprises depuis quelques années sont nombreuses : arrêt de l'utilisation des engrais et désherbants, ouverture des sols, herbe naturelle, limitation du passage des tracteurs, etc. Ces techniques sont plutôt faciles à mettre en œuvre.

pour des vignes de moins de 35 ans. Au delà, il est difficile de modifier le système racinaire des vignes. Les rendements ont été baissés. Les vignes plongent en profondeur, permettant à chaque parcelle de mieux s'exprimer. Aussi, le cycle végétal de la vigne s'est recalé sur celui du soleil. Toutes ces remarques montrent l'attention portée par la maison Jadot à ses vignes du Beaujolais.

Bourgogne Blanc Clos de Loyse 2007

La maison Louis Jadot dispose de deux techniques de vinifications pour ses vins blancs. Les vins élevés en cuve inox, pour conserver la pureté du fruit et la fraîcheur, prennent l'appellation Beaujolais. D'autres sont mis en fûts de chêne bourguignons et sont travaillés sur lies. Ils sont alors étiquetés en Bourgogne.

Les sols reposent sur la fin du granite qui vient plonger dans la Saône, avec des limons en surface.

Le vin présente une robe limpide et claire, avec de légers reflets dorés. Sous une pointe de notes fumées, le nez révèle des fruits à chaire blanche, de la poire et une touche vanillée (provenant de l'élevage en fût). La bouche présente un léger gras enrobant une matière légère et fine. L'acidité est moyenne et c'est un vin de plaisir immédiat.

Chénas en Papolet 2007

Le nom ²en Papolet² est celui de la parcelle. Celle-ci est située sur une veine de quartz (sol très blanc) en haut de coteau. La vigne est âgée entre 55 et 60 ans. C'est le premier millésime de cette cuvée, propriété personnelle de Guillaume de Castelnaud, donnée en fermage au château des Jacques.

Vin à la robe d'un rubis assez intense, il se distingue par ses notes de griottes, de réglisse et de fruits noirs macérés. Il présente une belle structure rectiligne, avec une certaine vivacité. La finale est épicée et d'une excellente longueur.

Moulin à Vent Grand Clos de Rochevrès 2005

Les 9 hectares de ce clos sont relativement avancés dans leur transformation culturale opérée par la maison Jadot depuis quelques années. Michel Bettane rappelle que c'est un terroir extraordinaire, avec des sables en hauteur. Le sol pourrait être trop sec, mais l'eau est présente en sous-sol.

Ce vin présente une robe très sombre, presque noire. Le nez est très légèrement réduit à l'ouverture, et développe à l'aération des notes de fruits rouges et une touche florale. Le vin dispose de tannins parfaitement mûrs et très fins. Il présente une douceur tactile splendide, et combine subtilement la puissance et un côté aérien.

Morgon Côte du Py 2005

La Côte de Py est une zone volcanique au basalte bleu. Michel Bettane voit dans ces sols une ressemblance marquante avec ceux de la Côte Brune en vallée du Rhône.

Le vin libère des parfums de poudre de cacao, d'épices orientales, de goudron avec une pointe fumée des schistes. Il est profond, presque mystique. La puissance semble maîtrisée, mais la structure tannique est différente. La mâche est imposante en finale, avec une grande longueur. C'est de toute évidence une bouteille à attendre sagement quelques années et dotée d'un beau potentiel.

Moulin à Vent Thorins 2006

Nous débutons maintenant une horizontale des vins issus de l'appellation Moulin à Vent sur le millésime 2006. Thorins est composé de 4,5 hectares situés dans la partie centrale de Moulin à Vent, dans un grand amphithéâtre. Le sol est granitique et les vignes sont littéralement inondées de soleil (l'exposition est Sud à Sud-Est).

Pour l'histoire, la famille Thorins est l'ancienne propriétaire du Château des Jacques.

La robe est différente des 2005 et reflète le millésime avec plus de légèreté et un bel éclat. La complexité à l'ouverture est notable, avec des accents de fruits rouges légers, de cerise fraîche, d'épices douces et de floral. C'est un vin de parfum, doté d'une grande finesse. Les tannins sont légers et caressent le palais, sur une acidité rafraîchissante. Les raisins étaient bien mûrs et pourtant le vin montre une belle délicatesse. C'est assurément le granite qui apporte cette expression.

Moulin à Vent La Roche 2006

Seulement 1,7 hectare, sur des sols de quartz, produisent cette cuvée.

Le nez est au premier abord réservé et raffiné, avec des notes florales (rose) et de framboise. L'ensemble est très aérien, d'une splendide longueur. Les tannins sont très fins même si ils montrent à ce stade encore une légère puissance relançant la finale pour lui donner encore plus d'allonge. C'est un vin droit et frais.

Moulin à Vent Champ de Cour 2006

Cette cuvée est issue de la partie la plus basse, proche de la rivière. Guillaume de Castelneau nous précise que le niveau de la Saône a dû être plus haut que cette parcelle (d'un total de 6 hectares). Les sols sont composés d'argile et de granite, et sont ici plus profonds.

Le vin se démarque par une grande concentration, des fruits noirs, de la réglisse et du poivre noir. Il est dense, charnu et puissant. Diamétralement opposé à la subtilité du précédent, ce 2006 impressionne par sa largeur en bouche plus que par sa longueur. Quelques années de garde permettront d'assagir cette matière.

Moulin à Vent Clos du Grand Carquelin 2006

Le clos du Grand Carquelin repose d'un seul tenant (5,5 hectares) sur des sols aux roches variées, orientés Sud.

Notre échantillon présente une légère touche animale (plutôt inhabituelle, comme le remarque Michel Bettane), des fruits macérés, de la griotte et une note fumée. Le vin est légèrement marqué par le fût de chêne. Une pointe terreuse se fait ressentir en bouche, avec une puissance tannique impressionnante. C'est lui aussi un vin de garde.

Alors que jusqu'ici aucune personne n'avait pris le soin de se renseigner sur l'utilisation des fûts de chêne (et pour cause, il n'était jamais vraiment notable, sauf sur ce dernier vin), Guillaume de Castelnau nous explique les élevages. Les cuvées de Chénas et de Morgon voient 50% de fûts neufs, et tous les vins de Moulin à Vent sont élevés à 100% en fûts neufs!

Moulin à Vent Grand Clos de Rochegrès 2006

Cette vigne, située sur la partie haute de Moulin à Vent, en limite avec Fleurie, repose sur la roche affleurante.

Le nez exprime une très grande complexité, avec des notes d'épices noires, de maturité et de petits fruits rouges à l'aération. Les tannins sont suaves, multidimensionnels et d'une grande harmonie. On retrouve les qualités du tannin du pinot noir, avec un grain superbe. Cette bouteille semble déjà bien ouverte, et pourtant son équilibre lui permettra de voyager dans le temps.

Moulin à Vent 2000

Nous débutons désormais une verticale sur la cuvée d'assemblage de Moulin à Vent. 2000 a été un très joli millésime en Beaujolais, le premier de Guillaume de Castelnau à la tête des domaines de la région pour la maison Louis Jadot.

Doté d'un fruité gourmand, ce vin a développé des notes fumées, de fruits rouges, cannelle et poudre de cacao. Il est harmonieux, doux et léger. C'est un vin prêt à boire.

Moulin à Vent 1995

Le nez, très solaire, exprime la richesse du millésime. Réglisse, café, champignon, terre humide et fruits macérés composent le bouquet de ce vin. Les tannins sont légèrement rêches et augmentent le côté rustique et puissant de la finale.

Moulin à Vent 1990

Ce 1990 est nettement plus jeune aromatiquement que le précédent vin, pourtant plus jeune. Il allie les épices douces et les fruits rouges, avec une pointe de truffe noire. Les tannins sont bien mûrs et fins, avec encore une certaine puissance. La ligne d'acidité en finale permet de redonner une belle fraîcheur à l'ensemble, complété subtilement par des tannins mentholés.

Moulin à Vent 1985

L'évolution tertiaire avec une pointe de rancio est présente, mais le vin n'en reste pas moins agréable, sous des accents de poudre de cacao, de chocolat amer et d'encens (fumé). Les tannins sont encore présents, et portent le vin sur certaine puissance.

Moulin à Vent Grand Clos de Rocheigrès 2009 (échantillon pris sur fût)

Guillaume de Castelnau nous a amené une belle surprise pour terminer cette dégustation de manière instructive et ô combien intéressante : un 2009 en cours d'élevage (donc aucun lien avec les Beaujolais primeurs). La malolactique a juste été terminée.

La qualité sanitaire de la vendange a été absolument parfaite, et aucun tri n'a été nécessaire. Les raisins étaient à petits grains et peaux épaisses.

Encore primaire au nez, le vin montre une qualité de fruit remarquable, très cristallin et pur. La longueur est absolument étonnante, avec une combinaison de puissance et une acidité vibrante. Ce vin nécessitera confirmation, mais il promet d'ores et déjà une superbe réussite.