LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Château du MOULIN-A-VENT, Moulin-à-Vent LA ROCHELLE 2020

75 cl Rouge Beaujolais AOC Moulin-à-Vent

La note Le Meilleur Du Vin 94+/100

L'appellation Moulin-à-Vent se situe à l'extrémité septentrionale du Beaujolais, à 70 kilomètres au sud de Beaune et 50 kilomètres au nord de Lyon. Un îlot de 630 hectares de vignes se répartit autour du moulin-à-vent, dont la présence témoigne de vents réguliers et puissants qui favorisent un état sanitaire optimal ainsi que la concentration des jus. À force de patience et de persévérance, Édouard Parinet & Brice Laffond, ont ramené le domaine sur le devant de la scène. Convaincus que Moulin-à-Vent est une terre de grands vins, Brice et Édouard ont mis leur enthousiasme, leur curiosité et leur passion à l'ouvrage : avec pragmatisme et lucidité, ils créent des vins d'excellence et façonnent le vignoble.

Moulin-à-Vent est un vignoble ancien, dont les racines remontent au 1er siècle avec l'arrivée des Romains. Le vin des "Torreins" est ensuite agréé par le roi Louis XIV et fait son entrée à la cour de France au XVIIème siècle, marquant ainsi le début de la notoriété grandissante du Cru. En 1872, les villages bourguignons obtiennent l'autorisation d'adjoindre à leur nom celui de leur meilleur terroir. Le "Chambertin", la "Romanée", le "Montrachet" et les "Thorins" complètent le nom des villages de Gevrey, Vosne, Puligny et Romanèche. Au XIXème siècle, nombreux sont les agronomes français qui remarquent la qualité des terroirs de l'appellation, allant jusqu'à les classer : Moulin-à-Vent rassemble la plus large proportion de terroirs dits de "Première Classe". Sur 28 lieux-dits, 7 sont classés ainsi : "les Vérillats", "La Rochelle", "Aux Caves" (Grands Savarins), "le Moulin-à-Vent" (Clos de Londres), "Rochegrès", "Carquelin" et "les Thorins".

Le respect du vignoble et de son environnement est l'une des composantes de la quête d'excellence poursuivie par le domaine. Assurer la pérennité du vignoble est un engagement multiforme : apiculture, confusion sexuelle, sélections massales, agroforesterie ou encore biodynamie sont autant de travaux menés de front. Parmi les orientations les plus marquantes, la conversion en agriculture biologique en 2022 est la suite logique de la non-utilisation d'intrants chimiques dans les vignes depuis 2009. Château du Moulin-à-Vent est noté 1*/3 à la Revue des Vins de France (star en devenir et production de bon niveau). Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Château du Moulin-à-Vent (Moulin-à-Vent, Beaujolais)

Le vin

La combinaison maturité, puissance et élevage ambitieux renferme encore un peu le vin aujourd'hui. Pour autant, la bouche séduit par la qualité de son tanin, son allonge citronnée, et son impact minéral. (RVF, millésime 2018, noté 94/100)

Seulement 4295 bouteilles ont été produites des 4,21 hectares de ce terroir majuscule. Sa saveur primaire appelle que le gorrhe l'a fait pousser en épaisseur. Un brin d'amertume noble soutient une finale ample. Une cuvée mémorielle. (RVF, millésime 2016, noté 94/100)

Paré du pourpre des rideaux de théâtre, le nez dévoile un parfum de ronce, de sève de pin, avec une touche de menthol. Sa mâche est dense, d'une pureté intégrale car racinaire. Un grand vin en devenir. (RVF, millésime 2015, noté 96/100)

La presse spécialisée en parle

Depuis son acquisition par la famille Parinet en 2009, ce vaste domaine s'est doté de moyens humains importants afin de rajeunir les ailes du Moulin-à-Vent, comme le Château des Jacques à son époque. Dans un style de gamay moderne, avec des élevages sous bois longs et bien gérés, les nombreuses cuvées parcellaires expriment la complexité et la diversité des sols. Avec 2016 apparaissent les premières vignes blanches (4,5 hectares) du domaine en appellation Mâcon et Pouilly-Fuissé sous le nom de Roc des Boutires.
Les vins : le moulin-à-vent 2017 est dans un style évanescent et subtil. Avec des airs de pinot noir sudiste, le nez distille des notes de cerise noire, de goyave, de nectarine et de feuilles de tomate. Sa belle finale fraîche trouve le juste équilibre entre maturité et tension. Couvent des Thorins nous plonge dans une corbeille de fruits noirs pulpeux à souhait, et y ajoute une fine végétalité rafraîchissante. Les tanins délicats rendent le vin déjà très abordable. Fin et élégant, Champ de Cour incarne l'élégance du cru. La bouche offre un toucher extraordinairement fin, dans lequel des tanins imperceptibles se jouent d'une trame minérale. Certains seront perturbés par cette personnalité réservée, qui séduira les amateurs de vins raffinés. (RVF, star en devenir ou vigneron de qualité, noté 1*/3)

J'ai toujours été impressionné par l'amélioration de la qualité du Château du Moulin-à-Vent ces dernières années. Les lecteurs sont invités à consulter mon précédent rapport sur le Beaujolais (numéro 226) pour un examen approfondi de ce domaine historique et de la façon dont son acquisition par Jean-Jacques Parinet en 2009 a conduit à son rajeunissement. Malheureusement, des contraintes de temps m'ont empêché de m'y rendre à cette occasion, bien que leurs splendides 2015 continuent à être en forme. On pourrait les décrire comme une version plus moderne du Beaujolais en raison de leur utilisation de l'éraflage et de l'application de chêne neuf, bien que je trouve toujours qu'ils sont en harmonie avec le fruit, permettant au terroir de s'exprimer plutôt qu'à la vinification. Leur Moulin-à-Vent "Champ de Cour" 2015 devrait figurer en tête de votre liste d'achats. (Guide Parker)

Caractéristiques

- **note RVF :** 94/100
- **Cépage :** 100% gamay
- **Appellation principale :** Crus du Beaujolais
- **Terroir :** La Rochelle : 4,22 hectares, sur les hauteurs de l'appellation à 280m d'altitude, de l'autre côté de la crête où se trouve "Les Vérillats", se trouve "La Rochelle". Sol de sables granitiques et argiles fines.

- **Vignoble :** Exposition Sud, en plein dans le couloir des vents. Densité de plantation 10 000 à 12 500 pieds/hectare. Âge des vignes 80 ans. Rendements 25hl/hectare. 60% égrappé.
- **Viticulture :** Biologique (en conversion)
- **Vinification :** Vendange manuelle en caissettes de 30 kgs. Vinification traditionnelle sans sulfites. Un remontage par jour et un pigeage en cours de fermentation. Températures de fermentation basses (max 25°C) et taux de grappe entière moyen de 35%.
- **Elevage :** Durée totale macération et fermentation entre 15 et 18 jours. Elevage 30% fûts, 70% en cuve, durée 18 mois.
- **Millésime :** 2020
- **Période de consommation :** à boire entre 2023 et 2035
- **Alcool :** 14,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C