walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Château du MOULIN-A-VENT - LES VERILLATS 2020 - Moulin-à-Vent

75 cl Rouge Beaujolais AOC Moulin-à-Vent



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter 93/100

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). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

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

Le vin

Dans Les Vérillats, la rose dévoile ses charmes surannés avec une pointe de graphite. Enveloppé d'une chair vineuse, il incarne la présence froide du terroir. Il grandira avec grâce. (RVF, millésime 2016, noté 93/100)

Les Vérillats séduit par ses notes de fruits compotés, de racinaires nobles et de bois fin. La bouche est serrée, encore un peu marquée l'élevage, mais sera garante d'une bonne garde. (RVF, millésime 2018, noté 92/100)

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 :** 93/100
- **Cépage :** 100% gamay
- **Terroir :** Les Vérillats : 4,418 hectares, au sommet d'un des massifs de granit de Moulin-à-Vent, à 300m d'altitude, voisin du terroir de la Rochelle. Sols 60 cm de sables granitiques poreux en dessous desquels on trouve la roche mère.
- **Vignoble :** Exposition plein Est, dans le couloir des vents. Densité de plantation 10 000 à 12 500 pieds/hectare. Âge des vignes 70 ans. Rendements 25hl/hectare. 25% 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 75% cuve, 25% fûts, durée 18 mois
- **Millésime :** 2020
- **Consommation :** à boire entre 2023 et 2035
- **Alcool :** 14,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C