walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Château du MOULIN-A-VENT - CLOS DE LONDRES 2019 - Moulin-à-Vent

75 cl Rouge Beaujolais AOC Moulin-à-Vent



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter 95/100

Un domaine historique au sommet de l'appellation Moulin-à-Vent
Fondé en 1732, le Château du Moulin-à-Vent est l'une des propriétés emblématiques du Beaujolais. Situé à Romanèche-Thorins, au cœur de l'appellation, le domaine connaît une nouvelle impulsion depuis son acquisition par la famille Parinet en 2009. Édouard Parinet et Brice Laffond ont engagé un important travail de valorisation du vignoble, avec une ambition claire : révéler toute la diversité et le potentiel des grands terroirs de Moulin-à-Vent.

Un patrimoine exceptionnel de terroirs et de vieilles vignes
Le vignoble du Château s'étend autour du moulin historique et du hameau des Thorins. Les vieilles vignes de Gamay, plantées à haute densité, couvrent une mosaïque de 23 terroirs travaillés séparément. Granites roses, sables granitiques, argiles profondes et expositions variées donnent naissance à des expressions singulières du cru. Parmi les lieux-dits les plus réputés figurent Les Thorins, Les Vérillats, Champ de Cour, La Rochelle, Aux Caves et le Clos de Londres.

Une viticulture biologique et une approche parcellaire exigeante
Le respect de l'environnement constitue un axe majeur de la philosophie du domaine. Après avoir supprimé les intrants chimiques dans les vignes dès 2009, le Château a engagé sa conversion en agriculture biologique en 2022. Biodiversité, agroforesterie, apiculture et sélections massales participent à cette démarche. À la cave, le travail parcellaire se prolonge par des vinifications précises et des élevages sous bois longs et maîtrisés, afin de préserver l'identité de chaque terroir sans masquer la finesse du Gamay.

Des Moulin-à-Vent puissants, élégants et taillés pour la garde
Les vins du Château associent profondeur, fraîcheur et structure tannique. Jeunes, ils séduisent par leur fruit et leur dimension florale ; après quelques années de garde, ils gagnent en complexité, développant des notes épicées, de sous-bois et de truffe. Cette capacité d'évolution fait du Moulin-à-Vent l'un des grands crus de garde du Beaujolais.

La sélection Château du Moulin-à-Vent chez Walter-Wine.com
Walter-Wine.com propose une sélection parcellaire remarquable : Moulin-à-Vent 2020 (92/100), Les Vérillats 2020 (93/100), Champ de Cour 2020 (94/100), La Rochelle 2020 (94+/100), Clos de Londres 2019 (95/100) et Grands Savarins 2019 (95-96/100), notes attribuées par Christian Walter. Une occasion de découvrir la diversité des terroirs du Château et quelques-uns des plus beaux visages du Gamay.

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

Le vin

2019 : Très bonne année, très ensoleillée. Le gel (dans la nuit du 03 au 04 avril) et les fortes chaleurs de l'été induisent un rendement faible. Millésime assez tardif. Vins équilibrés, fins et gourmands. Sols granitiques spécifiques (gorrhe) et sous-sols riches en manganèse et en oxydes métalliques. Les vents puissants qui soufflent sur l'appellation ont un impact déterminant sur l'état sanitaire du vignoble, la maturation et la concentration des raisins.

Nez d'une grande noblesse : cerise fraîche, balsamique fin et génoise au café. Avec ses tanins soyeux, la bouche se montre délicate, sa fraîcheur rappelle les agrumes. Un rouge fringuant. (RVF, millésime 2018, noté 94/100)

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
- **Terroir :** Le "Clos de Londres" se trouve sur le terroir "Le Moulin-à-Vent", au pied du moulin. Vigne attenante au Château, cette parcelle de 0,56 hectares produit des vins d'une grande énergie, et est un hommage à Philiberte Pommier.
- **Vignoble :** Densité de plantation 10 000 pieds/hectare. Âge des vignes 40 ans. Rendements 30hl/hectare. 65% 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 100% fûts (chêne français des forêts des Vosges et de l'Allier), durée 17 mois.
- **Millésime :** 2019
- **Consommation :** à boire entre 2023 et 2039
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C