



CHÂTEAU des BACHELARDS

MOULIN-A-VENT 2022, *Un vin de liberté !*

Le vignoble du Château des Bachelards fut créé par les moines Bénédictins de Cluny vers l'an 1100. Aujourd'hui, il s'étend sur 12 hectares entièrement conduits en agriculture biologique et biodynamique, dans le respect de cet héritage monastique. L'absence de chimie sur les sols depuis 16 ans ainsi que les pratiques biodynamiques permettent l'expression fidèle du terroir. Les très vieilles vignes de Gamay, cépage autochtone et unique cépage rouge du Château des Bachelards, s'épanouissent à merveille sur nos sols acides de granites plus ou moins altérés.

Notre Moulin-à-Vent est un assemblage de nos parcelles ayant en commun d'être sur la roche mère très ancienne de granite noir presque affleurante, d'un grain très fin qui confère beaucoup de subtilité et de profondeur au vin.

Le Moulin-à-Vent 2022 se caractérise par sa classe, sa puissance naturelle mais aussi son velouté qui se tient de bout en bout. Ce vin se distingue par sa subtilité et sa complexité qui lui permettent d'être apprécié dès sa jeunesse ce qui ne l'empêche pas de vieillir avec grâce.

APPELLATION: Moulin-à-Vent AOC

DEGRES: 14 %

CEPAGE: Gamay

VITICULTURE: Biologique certifiée par Alpes Contrôles FR-BIO-15 et biodynamique certifiée par Demeter et Biodyvin. Haute densité (10 00 pieds/hectare), très vieilles vignes de gamay en sélection massale. Agroforesterie et couverts végétaux dans les vignes pour l'équilibre du biotope et la biodiversité. Cueillette manuelle des fruits à maturité optimale dans des caissettes de 16kg. Rendements très faibles de l'ordre de 30 hl/ha.

VINIFICATION ET ELEVAGE : Réception de vendanges par gravité, éraflage, vinification en cuve béton brute, macération de 28 jours, élevage de 18 mois en barriques de deux vins et en amphores en terres cuites afin de préserver à la fois sa fraîcheur et de conforter sa matière. Levures indigènes uniquement, pas de macération carbonique, ni semi-carbonique, ni de thermovinification.

DEGUSTATION : Ce Moulin-à-Vent se caractérise par sa classe et sa puissance naturelle. Le nez complexe révèle des arômes intenses de poivre noir, de réglisse ainsi que des notes subtilement boisées. En bouche, le vin est ample, relativement corsé avec des tannins de velours d'une grande finesse. La finale est précise et pure tout en affirmant fermement sa présence. Un Moulin-à-Vent fin et dense à la fois. Une véritable force dans un gant de velours. Ce vin est unique, il est du lieu.

ACCORDS METS & VINS : Le Moulin-à-vent du Château des Bachelards est le vin des moments partagés en famille et entre amis. C'est celui de la cuisine du dimanche et de la convivialité sublimée. Moulin-à-vent 2022 viendra accompagner une entrecôte, un onglet de bœuf ou une épaule d'agneau confite.

RECONNAISSANCE : **Stuart Pigott pour James Suckling : 94/100** « Riche et velouté, avec un corps musclé et complet et un caractère de réglisse intense, c'est un Moulin-à-Vent très impressionnant. La fraîcheur est excellente pour ce millésime très chaud et sec. La finale est longue, compacte et précise, avec un merveilleux caractère de réglisse et d'épices."

Château des Bachelards - 69820 Fleurie - France

Tel.: +33 (0) 9 81 49 47 00 I contact@chateau-bachelards.com I www.chateau-bachelards.com
Fleurie I Saint-Amour I Moulin-à-Vent I Beaujolais-Villages I Beaujolais I Comtés Rhodaniens