



Janvier - Février 2017



## Moulin à Vent 2014 Rochegrès Albert Bichot

### Par qui

Avec l'acquisition en 2014 de ce domaine regroupant un peu plus de 5 hectares, la Maison beaujolaise Albert Bichot s'implante au cœur du beaujolais, sur l'une des plus belles appellations. Une large majorité de ses vignes affiche un âge plus que respectable. Et la cuvée Rochegrès issue du « climat » éponyme, qui comme son nom l'indique, voit affleurer la roche mère granitique au milieu de vignes de 80 à 100 ans, tire toute sa vigoureuse substance d'un terroir d'exception. Tout a été mis en œuvre pour restituer au travers du gamay, la force et la minéralité de ce support de granit rose et croyez-moi, c'est du cousu-main, de la récolte en petites cagettes en passant par la vinification millimétrée finalisée par un élevage « sous-bois » parfaitement ajusté.

### Ce qui vous séduira

La robe, modérément soutenue, offre une jolie teinte vermeille à frange pourpre. Le nez, très gourmand, évoque la fraise écrasée, le raisin macéré, le tout étant déposé dans un écrin finement boisé un brin épicé. Tout cela est bien distingué. Idem en bouche, avec une matière ample, digeste et juteuse. Son « grain » est soyeux et son équilibre remarquable. Un long retour sur des évocations de rose et de cerise, prolonge agréablement la dégustation.

### L'instant du partage

En toutes saisons : pour bien saisir ce que le gamay peut générer d'excellent sur les grands terroirs.

### Quelles alliances choisir ?

Recommandé tout particulièrement en accompagnement de plats un peu gélatineux comme un pied de porc farci. Sans oublier les volailles fermières de Bresse cuisinées au Beaujolais, le foie de veau, le lapin en gibelotte ou en civet... Sa densité juteuse appréciera une belle pièce de bœuf charolaise.

### Quand et comment le mettre en valeur ?

Présentez-le, sans vous presser, un peu frais, autour de 15 °C. Évolution favorable estimée : 6 à 7 ans, ces vins avec l'âge, « pinotent » franchement.