

Château du Moulin à Vent, Romanèche-Thorins



Le domaine :

Si le Château du Moulin-à-Vent vit aujourd'hui une sorte de renaissance, il fut d'abord une propriété beaujolaise de premier plan au cours des trois derniers siècles. En effet, des documents retrouvés dans les archives du Château évoquent la production de vin depuis 1730. La cave du Château, qui sert aujourd'hui de chai d'élevage, serait datée du XVI^e ou XVII^e siècle, et aurait été construite dans les fondations d'un bâtiment plus ancien encore. La construction de la bâtisse visible aujourd'hui est estimée au XIX^e siècle. Connu sous la dénomination de **Château des Thorins**, du nom du hameau Les Thorins (ou Torreins) où il est situé, il est en 1732 la propriété d'une famille de notables du mâconnais. En 1783, l'héritière du domaine, Philiberte Pâtissier, épouse un roturier, M. Pommier, ce qui permet au château de ne pas subir les confiscations révolutionnaires. La dynamique Philiberte entreprend alors un travail de sélection parcellaire des terroirs du château. En 1811, sa fille, Marie-Henriette, devient l'amante d'Alphonse de Lamartine, qui voue une véritable passion pour le Château ; mais cette relation ne durera qu'un an. Les vins de la propriété connaissent leur couronnement en 1862, lorsque les millésimes 1854, 1858 et 1859 sont classés en première position des vins du Mâconnais à l'Exposition Universelle de Londres. Philiberte est alors âgée de 99 ans ! Le domaine continue de se transmettre par héritage jusqu'au début du XX^e siècle.

En 1911, sans successeur pour reprendre l'activité (à ce moment là, tous les héritiers directs sont mineurs), la propriété est mise en vente aux enchères et achetée par la famille Damoy, qui possède également de nombreuses propriétés sur Gevrey-Chambertin (Côte d'Or) et dans le bordelais. Héritant du travail des Pommiers, les vins demeurent des références jusque dans les années 80. Une période qui marque l'affaiblissement des vins du Beaujolais et qui n'épargne pas le Château du Moulin-à-Vent, dont l'activité décroît au point que toute la production annuelle est vendue au négoce. C'est pratiquement à l'abandon que le château est mis en vente au début des années 2000 par les héritiers de Julien Damoy, et cela pour la seconde fois seulement depuis 1732 ! Chef d'entreprise issu du monde de l'informatique, **Jean-Jacques Parinet** est également passionné par le vin et notamment le Beaujolais. Il avoue même un attachement qui remonte à son enfance pour les vins de Moulin-à-Vent, qui agrémentaient la table familiale lors des grandes occasions. En mars 2009, il franchit le pas et acquiert le Château du Moulin-à-vent, avec l'ambition de remettre en valeur cette propriété riche d'un remarquable patrimoine de vignes et d'un passé peu banal.

Le Château du Moulin-à-Vent compte trente hectares de vignes situées essentiellement à proximité du domaine, auxquels viennent s'ajouter les dix-sept hectares du Domaine de la Tour de Bief, lui aussi récemment racheté par Jean-Jacques Parinet. Le Château du Moulin-à-Vent ne produit que des vins du cru éponyme. Ainsi, au-delà de cuvées dites *génériques*, l'ambition de Jean-Jacques est de mettre en avant la diversité des terroirs du cru par la réalisation de cuvées parcellaires, comme on le pratique depuis fort longtemps en Bourgogne, mais pas en Beaujolais ! Depuis la reprise en main de la propriété, de gros investissements ont été réalisés dans le vignoble et au chai. Les travaux de la vigne se pratiquent en lutte raisonnée, avec désherbages manuels et traitements limités au strict minimum. Après des années de délaissement sous l'aire Damoy, un programme annuel de travail des sols (avec labours, griffages et cavallonnage) a été entrepris, permettant un redéploiement racinaire des ceps en profondeur, de manière à mieux exprimer l'originalité du sol. Les travaux en vert (ébourgeonnage, effeuillage) sont réalisés en fonction des parcelles, mais également de la climatologie. Les replantations conduisent à une densité de 9000 pieds à l'hectare environ, avec un rendement situé entre 20 et 35 hectolitres par hectare selon les parcelles et millésimes. On notera par ailleurs que depuis 2009, ce ne sont pas moins de sept hectares - soit environ 70 000 pieds - qui ont été replantés ! Le choix des bois se fait via une sélection massale mise en place dès la reprise du château en 2009. Les porte-greffes sont choisis et adaptés en fonction des terroirs (impact de la présence d'argile, vigueur due à l'humidité des sols).



Jean-Jacques Parinet, un homme de passion !

Les vendanges sont évidemment manuelles, et le raisin est transporté jusqu'au lieu de vinification en petits contenants. La partie vinification, comme celle de la tenue et culture des vignes, est aujourd'hui confiée au talentueux et ambitieux Guillaume Berthier. En matière de vinification, le domaine fait le lien entre tradition et modernité en travaillant sur des macérations de grappes entières et/ou égrappées. Ainsi, quand les maturités phénoliques sont suffisantes (grâce au terroir et millésime), il cuve autant que faire se peut des raisins entiers. Mais quand les rafles ne sont pas parfaitement aoutées, les raisins sont égrappés afin de ne pas apporter d'empreinte ligneuse qui pourrait grever l'expression du terroir. En 2012 par exemple, avec la grêle et le climat du millésime, le château a davantage égrappé que sur 2011. La seule cuvée qui fait toujours exception est le « Couvent des Thorins », car ce dernier, comme on le verra plus loin, est le seul à être vinifié à la beaujolaise, en macération semi-carbonique. D'ordinaire, les macérations durent au moins dix jours et peuvent aller, en cas de grands millésimes et terroirs, jusqu'à 24 jours au maximum. Sur *Champ de Cour* par exemple, Guillaume Berthier a remarqué que de longues macérations permettaient une expression plus profonde et aboutie du terroir. Il en est de même sur *Vérillats, la Rochelle, Le Clos* (les cuvaisons les plus longues). A noter que la vendange est refroidie à 12° dès réception. Puis on laisse remonter naturellement les températures jusqu'à 30-32°, jamais au delà. Toutes les fermentations des vins du domaine se font via levures indigènes, et cela mérite d'être souligné car c'est relativement rare pour une exploitation de cette taille. Les élevages peuvent avoir lieu en cuves inox, en foudres et/ou en fûts de différentes tailles (de 228 à 500 litres) selon les cuvées. Ils durent de 9 à 18 mois (pour *Champ de Cour*). Au notera enfin que, de 20% de la récolte mis en bouteille lors de la reprise en main (2009), le château embouteille aujourd'hui près de 70% de sa production ; le reste est simplement revendu au négoce.



Guillaume Berthier, un futur « grand » !

Vins et terroirs :

- **Pouilly-Fuissé (NEGOCE)** : depuis 2011, le domaine achète et élève des moûts de raisin provenant de deux lieux-dits de l'AOC Pouilly-Fuissé (*Les Tâches* et *Les Longs Poils*). Ils sont élevés séparément (en foudre de chêne et cuve pendant neuf mois) dans les chais du château, puis assemblés avant mise.

- **Moulin-à-Vent « Couvent des Thorins »** : la *petite* cuvée de Moulin-à-Vent est un assemblage de plusieurs parcelles du château, précisément les plus limoneuses et sablonneuses, situées dans les bas de l'appellation. Elles donnent les vins les plus souples et fruités. Contrairement aux autres cuvées du château vinifiées et élevées dans un esprit bourguignon, avec une part importante de raisins égrappés, celui-ci est vinifié en macération semi carbonique durant neuf à douze jours, puis élevé en foudres et cuves inox durant neuf mois.
- **Moulin-à-Vent « Les Terrasses du Château du Moulin-à-Vent »** : 2011 est le premier millésime revendiqué. Cette cuvée a été créée afin de proposer une passerelle entre l'accessibilité du « Couvent de Thorins » (vinifié à la beaujolaise) et la profondeur du « Château du Moulin-à-Vent » (vinifié à la bourguignonne). Le vin est issu de parcelles situées sur les climats *Maisons Neuves* et *La Delatte*. L'âge moyen des vignes est de trente ans. La vinification est réalisée à partir de raisins en partie égrappés au terme d'un processus de macération dont la durée n'excède pas quinze jours. Les vins sont ensuite élevés partiellement en fûts pendant neuf mois.
- **Moulin-à-Vent « Château du Moulin-à-Vent »** : le Moulin-à-Vent classique du château est le fruit d'une sélection de vieilles vignes (au moins quarante ans) plantées notamment sur les grands terroirs de *La Roche*, des *Thorins*, du *Clos* et des *Caves*. Macération de quinze à vingt jours, élevage pendant neuf à douze mois dans des fûts majoritairement d'un vin de grande capacité (300/500 litres) avec également un peu cuve.



Dégustation des (excellents) 2011 sur fût dans des caves sublimes !

Cuvées parcelaires :

- **Moulin-à-Vent « Les Hauts de la Rochelle »** : issu du rachat du domaine de la Tour du Bief, le premier millésime revendiqué sera 2012. Le climat est sis sous le *Clos de Rochegrès*, exposé sud - sud-est, avec un sol plus profond que *Vérillats* de base granit rose, et une exposition au sud. Les vinifications privilégiant la macération semi-carbonique sont suivies d'un élevage en foudres de 50 hectolitres et en pièces.
- **Moulin à Vent « Croix des Vérillats »** : issu du climat *Vérillats*, le cru est exposé au levant et bénéficie d'un ensoleillement important. Localisé pour sa partie la plus intéressante sur une croupe de la partie haute de l'appellation, ce terroir ne présente jamais plus de 40 cm d'un sol fait d'un sable drainant et pauvre. Ce terroir pentu expose le raisin à un stress hydrique élevé, produisant des Moulin-à-Vent notamment concentrés et expressifs. Les vignes y ont de faibles rendements (moins de 30 hl/ha) et y produisent de toutes petites grappes de petites baies. Macérations de quinze à vingt jours avec un mix de vendange entière et de raisins égrappés, la proportion pouvant varier d'un millésime à l'autre. L'élevage, de douze à dix-huit mois en fonction des millésimes, est réalisé en fûts neufs (10% maximum) et fûts d'un vin de marque François Frères, et de capacité moyenne (228 à 350 litres).
- **Moulin à Vent « Champ de Cour »** : issu du climat éponyme, les vignes sont exposées au sud-est où l'on retrouve en profondeur une couche de galet, témoignant de l'existence passée d'eaux fluviales. Par opposition au climat des *Vérillats*, le sol y est profond, fait d'un mélange d'argile et de galets roulés, et d'une teneur en argile hors-norme pour l'appellation. C'est un terroir froid, plus humide que la moyenne des crus qui entourent le moulin. Toutefois, son exposition particulière aux vents violents qui soufflent sur l'appellation permet d'y produire des raisins particulièrement concentrés. Macérations de quinze à vingt jours avec un mix de vendange entière et de raisins égrappés, la proportion pouvant varier d'un millésime à l'autre. L'élevage, de quinze à dix-huit mois en fonction des millésimes, est réalisé en fûts neufs (15% maximum) et fûts d'un vin de marque Taransaud de 228 litres.

- **Moulin à Vent « Le Clos du Château », ou « Clos de Londres »** : cette cuvée est un hommage au vin qui avait remporté le premier prix de l'exposition universelle de Londres en 1862. Le millésime 1854 avait alors été plébiscité, confirmant la réputation de grande garde des grands terroirs de Moulin-à-Vent. La parcelle, attenante au Château du Moulin-à-Vent, fait partie du domaine depuis son origine. Entourée de murs, adossée pour partie à des bâtiments et à un parc, elle est abritée des vents dominants et protégée dans les périodes de plus grosses chaleurs par un parc mitoyen, qui lui apporte de la fraîcheur. Cette parcelle est réputée depuis longtemps pour produire des vins profonds et de grande garde. Macérations de quinze à vingt jours. L'élevage, de 15 à 18 mois en fonction des millésimes, est réalisé en pièces neuves et d'un vin (de 500 litres). Au-delà, le vin est conservé en bouteilles pendant plusieurs années avant d'être mis en vente. Pour le moment 2009 (commercialisé en 2013) et 2011 ont été produits, mais pas 2010. Concernant 2012, il est encore un peu tôt pour se poser la question.

Nos dernières dégustations :

- **Pouilly-Fuissé :**

Nov. 2012 : **2011** : dégusté juste après mise, le vin donne déjà une bonne impression de droiture et de pureté. Le nez est dégagé, plutôt fin et la matière ronde, fraîche et relativement persistante sur un fruit assez savoureux. **Bien**

- **Moulin-à-Vent « Couvent des Thorins »**

Nov. 2012 : **Thorins 2011** : mise récente. Jolie trame aromatique, sur les fruits noirs, des notes fumées et poivrées. Bouche ronde, à l'attaque souple, mais qui ne manque pas de volume et de densité. Les tanins sont fins, soyeux et accompagnent de belles saveurs de fruits franches. Bonne longueur, un vin facile. **Assez bien +**

Fév. 2011 : **Thorins 2009** : joli nez de pêche, d'ambre et d'agrumes, tirant sur le floral. Vin souple, gourmand, très fin réglissé et délicatement poivré en bouche, légèrement rustique en finale. Délicieux de suite, pas besoin d'attendre. Dès l'entrée de gamme du domaine, on sent la classe du millésime et des terroirs de Moulin-à-Vent. **Bien**



- **Moulin-à-Vent « Château du Moulin-à-Vent » :**

Nov. 2012 : **Château du Moulin-à-Vent 2010** : nez élégant, dégagé, sur le poivre, le zan et un léger toasté. La bouche est d'une grande précision, les tanins présentent une noble austérité et la matière est droite, fine, précise, nette et pure. Un vin très « propre », qui ne déborde jamais mais sans être trop simple. Bonne allonge qui tend à la suavité. **Bien**

Nov. 2012 : **Château du Moulin-à-Vent 2009** : 10% de fût sur ce millésime. Comparé au 2010, une plus grande maturité aromatique marque le nez avec des notes sanguines, légèrement toastées, finement confiturées et exotiques. En bouche, l'équilibre est très bon, les tanins sont d'une grande classe, le toucher de bouche superbe, suave. Vin mûr, avec des saveurs mentholées qui lui apportent une belle fraîcheur. Très longue finale, au niveau de l'ensemble. **Très bien**

- **Moulin-à-Vent « Croix des Vérillats » :**

Fév. 2011 : **Croix des Vérillats 2009** : nez explosif sur la rose, l'orange sanguine et l'abricot, avec une pointe de surmaturité, pleinement dans le « type » des vins de ce climat. L'élevage est présent en soutien mais sexy, et s'intègre bien à l'expression du cru. Très ample, gras, il est à la fois opulent et aérien, riche mais sans poids. La bouche est large, éclatante, comme déjà épanouie. Pourtant son potentiel de garde semble très important. Un coup de cœur. **Excellent**

- **Moulin-à-Vent « Champ de Cour » :**

Nov. 2012 : **Champ de Cour 2010** : autour de notes toastées, fumées et de graphite, signes d'un élevage assez présent, les fruits noirs trouvent toute leur place. Beaucoup de volume en bouche, avec une acidité assez marquée qui cisèle la matière. Elle confère au vin une belle fraîcheur salivante. L'élevage s'impose néanmoins avec un peu plus d'autorité que sur les autres vins du millésime, mais le fond est très beau et il conviendra de le suivre attentivement. **Très bien+**

Fév. 2011 : **Champ de Cour 2009** : prise de bois sensible, plus masculin dans le parfum que le *Vérillats* de la même année. Bouche riche, très corsée et même un peu astringente à ce stade, gros fond de vin. Il faut espérer que le travail d'élevage se *finira* en bouteille, mais il aurait peut-être gagné à faire plus de fût pour naître plus harmonieux, abouti dans son expression et dans son tanin, et dégagé aromatiquement. Mais nous comprenons que le domaine avait besoin de sortir son premier millésime pour commencer à se faire connaître, surtout avec un tel millésime ! **A suivre**

- **Moulin-à-Vent « Le Clos du Château » :**

Nov. 2012 : **Le Clos 2009** : nez profond, baroque, s'ouvrant sur des arômes de violette, de poivre, de fruits noirs complétés par des notes salines. Grosse densité dès la prise en bouche, avec des saveurs empyreumatiques, riches, légèrement toastées, mais s'intégrant bien à l'ensemble. Encore une fois, la perception tannique est d'une grande qualité. Le grain est rond, suave, mûr, mais avec ce qu'il faut de relief et d'intensité. Superbe allonge, fraîche et intense. Il a peut-être besoin d'un peu de temps pour tempérer une certaine ardeur, mais il est vraisemblablement né avec de solides arguments. Seul bémol, on peut peut-être lui appliquer la même remarque en terme de durée d'élevage que le *Champ de Cour* de la même année, mais c'est un avis subjectif et surtout il va falloir observer son vieillissement ! **Très Bien+**



L'histoire du Château du Moulin-à-Vent est le reflet de la culture et viticulture en beaujolais depuis près de trois cents ans. Jadis propriété phare de la région, elle a tout connu : la gloire du XIX^e siècle, quand les grands beaujolais et plus particulièrement Moulin-à-Vent trônaient sur les grandes tables françaises et d'Europe ; la reprise au début du siècle dernier par une grande famille commerçante française, qui a longtemps cru et investi dans la vigne et le vin. Puis dès les années 80, le lent déclin de la viticulture régionale. Et, comme cela s'est produit dans nombre de régions viticoles émergentes, ou renaissant de leurs cendres, arrive un reprenneur qui ne fait pas partie du sérail, mais est animé par la passion du vin. Fort de ses compétences acquises dans une première vie professionnelle riche mais toute autre, il remet petit à petit le bateau à flots, à coup d'investissements bien sûr, mais également d'engagement personnel total, en s'entourant de(s) bonnes personnes. Bien sûr, une telle entreprise n'est pas chose aisée, surtout en partant d'aussi bas que l'était le château avant sa reprise, tant du point de vue de l'outil productif que de l'état des vignes. Aujourd'hui le travail de réfection du cuvier et des caves est en phase d'être achevé. Les vignes ne sont plus désherbées puisque les sols sont travaillés intégralement. Les très nombreux manquants ont été comblés par des sélections qualitatives de gamay greffées sur de bons porte-greffes.

Les rendements ont été réajustés, les travaux en vert sont réalisés dans les règles de l'art. Le parc de fûts a été refait à neuf, en faisant appel d'ailleurs à deux des meilleurs tonneliers actuels selon nous. Et cerise sur le gâteau, en trois millésimes, on a déjà entrepris d'allonger les durées d'élevage afin de proposer des vins plus aboutis dès la mise. Bref, tout va dans le bon sens. Et comme la collection de terroirs possédée par le château, intégralement sise sur l'appellation moulin-à-vent, est de premier ordre, on est bien obligé de se rendre à l'évidence : le domaine est déjà, et sera encore davantage, un point de référence pour l'appellation dans les années à venir. Laissons simplement le temps aux hommes de faire leurs preuves, aux vignes de vieillir, et aux élevages d'être affinés et perfectionnés. Enfin, il y a fort à parier que dans les dix prochaines années, Jean-Jacques Parinet pourra être fier du chemin accompli. D'ailleurs, son fils Edouard se pique déjà au jeu et pourrait bien marcher dans les pas de son père, afin de permettre à sa famille d'écrire une très belle nouvelle page de cette propriété qui semble immortelle !

Château du Moulin-à-Vent

Lieu-dit « Moulin à Vent »

4 rue des Thorins

71570 Romanèche-Thorins

03 85 35 50 68

info@chateaudumoulinavent.com

www.chateaudumoulinavent.com