

# Moulin à Vent «Julienne»

## Domaine de Colette



**Moulin-à-Vent, le seigneur, de la famille « fleur de l'Âge ».**

**L'une des caractéristiques de l'appellation tient à ses sols : constitués d'arènes granitiques roses, friables qu'on appelle gore ou grès, ils sont infiltrés de filons de manganèse qui seraient à l'origine du caractère particulier des Moulin-à-Vent.**

### La vie du domaine

C'est une famille de vignerons depuis plusieurs générations, mais c'est le père de Jacky, René, qui a créé le Domaine de Colette en 1953.

Il achète sa première parcelle de terrain qu'il plante en vigne, puis il devient métayer d'une exploitation qui avait été abandonnée à la première guerre mondiale.

Au prix d'un travail colossal, aidé de sa femme, il replante la totalité de l'exploitation.

En 1978, Jacky décide de devenir vigneron et opte pour des études d'œnologie.

Parallèlement à ses études, un oncle lui propose son exploitation en métayage en 1980 (il a 17 ans). L'exploitation actuelle représente 14 ha.

**Cépage :** Gamay noir à jus blanc

**Sol :** Granit riche en manganèse

**Exposition :** Sud – Sud-Est

**Age moyen des Vignes :** 80 ans

**Conservation :** de 7 à 15 ans

**Tri sélectif de la vendange sur table de tri.**

Cuvée issue d'une très ancienne parcelle de Moulin A Vent sur les coteaux de «Roche Grés».

L'égrappage partiel de la vendange (environ 70% des raisins sont égrappés) est suivi d'une cuvaison de 15 jours afin d'extraire le maximum de tanins fins. Après un pressurage pneumatique, le vin est élevé en fûts de chêne (pièces bourguignonnes) pendant 15 mois.

Vin rubis profond, charpenté avec des notes vanillées, il développe des arômes de kirsch et d'épice. Il doit ses qualités à son sol granitique, riche en manganèse. Les notes boisées vous transportent dans une autre dimension du gamay.

**Vin d'exception, il accompagnera** les viandes rouges, les gibiers et les fromages de chèvre ou de brebis.

Seigneur du Beaujolais, ce Moulin à Vent est à servir **entre 15 et 16°.**

*Les Plaisirs du Cellier* – Rue de l'Aérodrome 80 – 1130 Bruxelles 0474/85 00 23

[lesplaisirsducellier@gmail.com](mailto:lesplaisirsducellier@gmail.com) [www.lesplaisirsducellier.com](http://www.lesplaisirsducellier.com)