

Moulin à Vent « Elevé en fût de chêne »

Anita & André Kuhnel



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

SPECIFICITE DE LA MAISON KUHNEL:

Ils pressent encore les raisins avec un pressoir en bois.

Le bienfait de ce matériel ancestral est incontestable. Les grappes sont lentement écrasées, et le jus s'égoutte en douceur. La rafle n'est pas éclatée, ainsi ils éliminent le côté «âpre» au bénéfice de la rondeur et de la souplesse.

L'utilisation de ce matériel est devenue rare, du fait de la difficulté du travail. Leur domaine est l'un des seuls à travailler encore de cette manière.

Ils n'ont pas fait ce choix pour le folklore, mais parce qu'après différents essais, cette technique ancienne est celle qui leur donne le plus de satisfaction quand ils goûtent les vins.

Le mode de culture est raisonné :

- **limitation du nombre de traitements à leur stricte nécessité,**
- **défense des pratiques culturales respectueuses de l'environnement,**
- **protection de la santé du vigneron et des consommateurs,**
- **importance d'un raisin sain et de qualité garant d'un grand vin,**
- **pratique de vendanges vertes (en juillet) afin de maîtriser au mieux les rendements,**
- **cisaillages très réguliers afin de limiter le risque de maladie (mildiou, botrytis).**

Issu d'une parcelle de "Rochegrès" à Chénas, ce Moulin à Vent va puiser son potentiel en profondeur.

Sur un sol pauvre et sablonneux, le gamay cherche les arènes de manganèse présentes dans le sous-sol.

Sa couleur noire profond, alliée à des arômes de café grillé et d'épices, annoncent la proche Bourgogne.

Le fruit du gamay se marie à merveille aux saveurs boisées. Au bout de quelques années sa palette devient plus complexe (sous-bois, truffe). Sa richesse promet une garde d'exception.

Potentiel de garde : 7 à 10 ans

Température de service : 15°

Accord mets & vin : coq au Moulin à Vent, fromages affinés, ...