Moulin-À-Vent des Hospices, Collin Bourisset



En contrepartie des soins, apportés, certains patients du cru, ceux-ci léguaient des parcelles à l'hôpital Civil de Romanèche-Thorins, le vrai nom du village où se trouve Moulin à Vent. C'est ainsi qu'en 1926 les hospices possédaient 6.8 hectares d'excellentes vignes sur des sols granitiques. Depuis cette et l'arrêt des ventes aux enchères, Collin-Bourisset vinifie et commercialise ce vin mythique dans un habillage presque identique à celui d'origine.

Origine: 6.8 hectares de vignes d'âge moyen de 45 ans croissent sur des granits roses et sols d'alluvions sur Romanèche-Thorins et de Chénas.

Encépagement: gamay

Vinification: Récolte manuelle, sélection rigoureuse des raisins, au chais ils sont éraflés et foulés, puis fermentation alcoolique en cuve durant 20-25 jours avec contrôle de température, suivie du pressurage et une garde de 18 mois en fûts et foudres avant mise.

Dégustation: On dit qu'en en vieillissant il "pinote" comme un bourgogne avec ses fruits noirs macérés (cerise, mûre et myrtille), de sous bois et de réglisse, puis des notes de fève de cacao. Belle finale avec d'agréables tanins fins et soyeux.

Potentiel de garde: 7-10 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Une bonne viande rouge, il va même avec des gibiers et fromages bourguignons type Epoisse.