

Profil n° 3 : le moulin-à-vent noble et "croquant" Les Trois Roches du domaine du Vissoux

DOMAINE DU VISSOUX

La cuvée
sélectionnée

Moulin-à-vent Les Trois Roches

Pierre-Marie Chermette a produit son premier millésime en 1994. Sa cuvée principale de Moulin-à-Vent est baptisée Les Trois Roches depuis 2006. Il s'agit d'un assemblage de vignes sur Roche-grès, Rochelle et Roche Noire. Le style des vins est l'un des plus passionnants du Beaujolais, avec des cuvées très croquantes, élégantes et profondes, dotées d'un grand potentiel de vieillissement. Les derniers millésimes sont sans doute les plus aboutis.

Caractéristiques de la cuvée

- Cuvée issue de vinifications traditionnelles, raisins non égrappés.
- Élevage de 7 à 8 mois en pièces et foudres.
- Production : **30 000 bouteilles par an**
- Prix départ cave : **9,80 €**

Notre avis

L'équilibre et la précision de fruit atteints par le domaine depuis quelques millésimes font de cette cuvée l'une des plus passionnantes du Beaujolais.

Moulin-à-vent
Les Trois Roches 2008

17/20

Le nez est explosif, sur des notes fruitées généreuses. En bouche, cette cuvée exprime un croquant savoureux, avec un côté très juteux et de belles notes d'épices. L'ensemble est parfaitement porté par une acidité minérale bien calée.

Moulin-à-vent
Les Trois Roches 2007

16,5/20

Le nez est d'abord dense, légèrement réduit, puis il s'exprime dans un registre de fruits noirs bien mûrs. En bouche, le vin se montre riche et sphérique. Plus immédiat que le 2008, il est aussi un peu plus gras.

Moulin-à-vent
Les Trois Roches 2006

17/20

Ce 2006 déploie un superbe nez de griotte bien mûre. Sa bouche est ample, avec de l'équilibre et des tanins pas encore fondus. Il est armé pour la garde, attendez-le encore deux ou trois ans.

Moulin-à-vent
Les Trois Roches 2004

15/20

Le vin porte la marque du millésime, avec un nez plus végétal. De moyenne puissance, avec une bouche souple mais élégante, il doit être bu sans trop tarder.

Moulin-à-vent
Les Trois Roches 2003

17/20

Très belle réussite dans le contexte du millésime. Le vin affiche un très beau nez de fruits noirs, mais sans lourdeur ni confit. La bouche est



pleine, mais bien tendue, avec une finale qui demeure savoureuse. Il ira certainement loin.

Moulin-à-vent
Les Trois Roches 2001

16/20

Dans un style très bourguignon, fin et juteux. C'est un vin énergique, aux belles notes de cerise et de cassis, avec un début d'évolution noble sur des notes de fleurs et de fougères.

Moulin-à-vent
Les Trois Roches 2000

15/20

Plus confit et riche, le 2000 séduit par son soyeux et son volume,

mais avec une bouche un rien moins tendue. Les tanins sont souples et la persistance jolie.

Moulin-à-vent
Les Trois Roches 1997

17/20

On note dans ce 1997 une très belle évolution noble. Le vin exprime une jolie minéralité et le fruit demeure bien vivant. Les notes de moka se mêlent aux senteurs de fruits et de fleurs. Très belle race et beaucoup de persistance en finale pour ce très séduisant moulin-à-vent.

Moulin-à-vent
Les Trois Roches 1996

15/20

Ce millésime se décharne légèrement en évoluant. Tant au nez qu'en bouche, ces Trois Roches dévoilent un côté légèrement lactique, avec des notes de yaourt aux fraises. Certes la bouche se montre tendue, mais elle manque indéniablement de chair.

Moulin-à-vent
Les Trois Roches 1995

17,5/20

Ce 1995 est une très grande réussite. Le nez est superbe, avec des notes de menthol et de fruits bien mûrs. La bouche se montre pleine, très équilibrée et le fruit demeure très vivant. Délicate et longue finale, doucement poivrée.

ÉCHELLE DE NOTATION

20 sur 20 :	Vin de rêve
17,5 à 19,5 :	Vin exceptionnel
15,5 à 17 :	Grand vin
13,5 à 15 :	Bon vin
11,5 à 13 :	Vin correct