

JB

JEAN-BAPTISTE JESSIAUME
Grands Vins de Bourgogne

FAKTA

Hvidvin
 Drue(r): 100% Chardonnay
 Lagring: 15 mdr. hvoraf 13 på træfade (228 l., 10-15% nye)
 Alkohol: 13.0%
 Skruelåg: Nej
 Varenummer: 03711622035



2020 MERCUREY BLANC BOIS DE LALIER

Jean Baptiste Jessiaume

Distriktet

Med sine pt. 648 ha. vinmarker (med bl.a. 30 l. Cru- og 75 "lieux-dits"-vinmarker) er Mercurey det største og mest kendte vinområde i Côte Châlonnaise, syd for Côte de Beaune. Appellationen breder sig over kommunerne Mercurey og Saint-Martin-Sous-Montaigu og omfatter både rød- og hvidvine. Det er dog rødvinene, som dominerer (ca. 543 ha. med ca. 148 ha. i l. Cru), mens hvidvinene kun dyrkes på ca. 105 ha. (kun 17, 8 ha. i l. Cru), men er dog i fremgang.

I lighed med alle Bourgogne vine er de røde lavet på Pinot Noir druen. Ofte er en rødvin fra Mercurey på linie med en god Côte-de-Beaune-Villages. Vinene er kendte for deres kraftige og strukturerede stil, og når de også har sprødhed og finesse, giver de gode vinoplevelser. De hvide laves på Chardonnay og har ligeledes god struktur og fylde. En gylden regel for vine fra Mercurey er, at man hellere skal bedømme vinen efter dens producent end efter dens markoprindelse.

Producenten

Jean-Baptiste Jessiaume er 6. generation i en familie i Santenay, som har handlet med vin siden det 18 årh. og selv dyrket vin siden 1830. Da Jean-Baptiste var teenager, var det imidlertid andre græsgange, som først tiltrak sig hans opmærksomhed: Fodboldens græsgange. Efter et ophold på AJ AUXERRE Academy kom han til GLASGOW RANGERS og STANDARD LIEGE, og han siges at have været på Sir Alex FERGUSON's liste til en prøveperiode hos MANCHESTER UNITED... Om talentet i virkeligheden var større indenfor vinproduktion, eller det var ønsket om at fortsætte familiens vintraditioner i Santenay, som var afgørende, melder historien ikke noget om, men sikkert er det, at talentet udi vin er stort.

Sikkert er det endvidere, at han tog en vinuddannelse, og allerede som 23-årig modtog han i 2012 prisen som "Young Burgundian Winemaker of the Year", mens han var kældermester hos et stort vinfirma i Côte Chalonnaise. Jean-Baptiste Jessiaumes far (Marc, kældermester) og onkel (Pascal, vindyrkning) solgte i 2007 familiens gamle Domaine i Santenay, men de beholdt dog nogle få parceller i området. I dag arbejder de begge sammen med Jean-Baptiste i det nye vinfirma, som han grundlagde i 2019, midt i landsbyen Santenay.

Vinene fra Jean-Baptiste Jessiaume afspejler en mere moderne bourgogne-stil - de er relativt mørke (de røde) og med koncentrerede frugtaramaer, afrundede tanniner samt et velintegreret fadpræg.

Produktet

Jean-Baptiste Jessiaume henter Chardonnay-druerne til denne vin på en parcel i "Lieu dit"-marken Les Bois de Lalier, som ligger nordvest for landsbyen, øverst på skråningen med skoven som umiddelbar nabo. De kølige forhold kombineret med en klassisk ler- og kalkholdig undergrund giver generelt hvidvine med stor sprødhed, syre og aroma. Høsten foregår manuelt, og druerne presses direkte efter ankomsten til kælderen, uden afstilkning. Efter en kort bundfældning bliver mosten overført til store fade, hvor en spontan, langsom gæring finder sted. Til sidst er vinen modnet i 13 måneder på klassiske fade af 228 l., hvoraf de 10-15% er nye og et par måneder på ståltanke inden aftapning.

I duften er vinen flot aromatisk, med masser af friskhed og nuancer af græs, estragon, akacieblomster, mirabeller og friske mandler. Smagen er sprød og intens, med god balance mellem tørhed og frugtsødme. Vinen slutter mineralsk og med tydelige toner af akacieblomst. En lækker vin til gastronomien.

Server den til skaldyr, fisk eller lyst kød. Serveres i store glas (og ikke for kold)!

