JEAN-BAPTISTE JESSIAUME
Grands Vins de Bourgogne

2020 MEURSAULT BLAGNY 1. CRU

Jean Baptiste Jessiaume

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 100% Chardonnay
Lagring: 12 mdr. på træfade (228 l., 10-15% nye)
Alkohol: 13.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03711722035

Distriktet
Med Meursault kommunen i det sydlige Côte de Beaune starter området for Bourgognes absolutte tophvidvine. Sammen med nabodistrikterne Puligny-Montrachet og Chassagne-Montrachet producerer man her nogle af de mest kraftfulde og komplekse vine på Chardonnay. Selve byen Meursault bærer præg af, at stedet engang har været et af de største centre for vinhandel i Bourgogne. Her finder man utallige flotte ejendomme og et hav af flotte modningslokaler bygget helt tilbage i Middelalderen. I dag ser byen måske en smule søvnig ud men tag ikke fejl. Vinaktiviteten er der stadig i allerhøjeste grad, selvom de store firmaer er flyttet til Beaune eller Nuit-St.-Georges.

I Meursault findes ingen Grand Cru-marker men til gengæld 20 Premier Cru (ca 108 ha. i 2018) og over 50 "lieux-dits" . Skal man drikke Meursault, når de er unge, kan man med fordel vælge "almindelige" Meursault AOC, mens 1. Cru-vine ofte kræver lidt mere modning. Rødvinene er næsten en hemmelighed i Meursault med kun 10,66 ha. i produktion i AOC'en (1,27 ha. i 1. Cru), sammenlignet med ca. 381 ha. for hvidvine.

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 frugtaromaer, afrundede tanniner samt et velintegreret fadpræg.

Produktet
Jean-Baptiste Jessiaume henter Chardonnay-druerne til denne vin på en 0,40 ha. parcel i 1. Cru-marken "Blagny", som ligger øverst på skråningen i den sydvestlige del af distriktet. Rent faktisk ligger parcellen øverst i den bedste del af 1. Cru-marken Blagny, som kaldes "La Pièce sous Le Bois", og ligger lige under Blagny-skoven. Skovens nærhed giver god kølighed (aroma), og den ler- og kalkholdige undergrund giver Chardonnay-vine med god balance mellem styrke, struktur og finesse. 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, efterfulgt af en malolaktisk gæring. Til sidst bliver vinen modnet i 12 måneder på træfade (228 l., 10-15% nye).

Meursault-Blagny, 1. Cru "La Pièce sous Le Bois" har en flot, lysgylden farve. I duften finder man nuancer af hvide blomster (jasmin, akacie), citrusfrugter (bl.a. lime) samt ristede mandler. Smagen er flot afrundet, men med lidt iltning kommer musklerne mere frem, med en god struktur og harmoni, som gør den ret kompleks og charmerende. Vinen slutter med god friskhed og en lang eftersmag, hvor både toner af lime, salt (hav) og friske mandler blander sig.

Det er en vin, som helt klart bør serveres til de bedste fiske- og skaldyrskreationer samt til lyst kød.

VINOBLE