JEAN-BAPTISTE JESSIAUME
Grands Vins de Bourgogne

2019 SANTENAY ROUGE 1 CRU

Clos Rousseau, Jean Baptiste Jessiaume

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Pinot Noir
Lagring: 15 mdr. hvoraf 12 mdr. på træfade (10% nye)
Alkohol: 13.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03714611935

Distriktet
AOC Santenay samler 340 ha. vinmarker (heraf 126 ha. 1. Cru) og ligger umiddelbart syd for hvidvinsdistrikterne Puligny-Montrachet og Chassagne-Montrachet i Côte de Beaune. Selvom byen før i tiden mest var kendt for sine mineralvandskilder, er det helt klart vinen, som i dag gør den berømt. Jordbunden under vinmarkerne, som strækker sig fra de flade områder i dalen til den øverste del af den syd-østvendte skråning, består af hårde kalksten i toppen, og kalk blandet med mergel nederst. En jord, som egner sig bedst til rødvine (Pinot Noir), der her udgør ca. 80% af produktionen. De er ofte kraftige og minder lidt om vine fra Côtes de Nuits (fx Gevrey-Chambertin) i det nordlige Côte d´Or.

Hvide Santenay (Chardonnay) har en god friskhed og et godt bid, og byder ofte på nuancer af bregner og hasselnødder. AOC Santenay byder på 12 vinmarker klassificeret som 1. Cru, og over 30 "lieux-dits"-vinmarker, men også såkaldte Villages-vine kan være ganske spændende i Santenay. Selvom appellationen efterhånden er ved at blive ganske efterspurgt, er priserne ofte en smule billigere end de andre vine fra Côte-de-Beaune.

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 Pinot Noir-druerne til denne vin fra en lille parcel på 0,70 ha. i 1. Cru-vinmarken "Clos Rousseau", som ligger på den øverste del af skråningen nær landsbyen St. Jean, i den vestligste del af Santenay-distriktet. Vinmarken vender mod syd og sydøst, og jordbunden er domineret af grå kalksten og ler.

Høsten foregår manuelt, og klaserne bliver yderligere sorteret ved ankomsten til kælderen. Efter en 50% afstilkning og en 50% skånsom masning gennemgår druerne en kølig spontan gæring med druernes eget gær. Den varer i ca. 30 dage og efterfølges af en malolaktisk gæring. Vinen modnes derefter i 12 måneder på klassiske Bourgogne-fade à 228 l. (10% nye) og efter en naturlig bundfældning i 3 måneder på ståltanke.

Santenay 1. Cru Clos Rousseau har en meget flot, intens rubinrød farve. Duften er fyldig og kompleks, med nuancer af violer, små skovbær (vilde kirsebær, tyttebær og blåbær) og delikate krydderier. Som de fleste Santenay-rødvine fra Jessiaume, har Clos Rousseau i smagen en lækker harmoni mellem styrke og kødfuldhed og den mere delikate og stilfulde karakter. Her finder man både sprøde og velouragtige toner, og i eftersmagen toner af sort peber og en koncentration, som minder meget om vine fra Côte-de-Nuits. En meget tiltalende Santenay!

Server den til fjerkræ, lam eller til kalv, men også til hvid- eller rødskimmeloste.

VINOBLE