JEAN-BAPTISTE JESSIAUME
Grands Vins de Bourgogne

2021 RULLY BLANC, CLOS DE BELLECROIX,

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: 03711022135

Distriktet
Rully-distriktet er en del af området Côte Châlonnaise i det sydlige Bourgogne, syd for Côte d'Or. Området nyder ikke helt samme anseelse som de nordligere naboer, men flere producenter er de senere år blevet dygtigere til at udnytte vinmarkernes potentiale. I distrikter som Rully, Mercurey, Givry og Montagny finder man ofte gode rød- og hvidvine (sidstnævnte dog kun hvidvine), der prismæssigt er mere overkommelige. Endelig udgør den mousserende Crémant de Bourgogne også en stor del af vinproduktionen i Côte Châlonnaise.

Rully appellationen omfatter ca. 366 ha., hvoraf de ca. 100 ha. er klassificerede som 1. Cru (23 i alt). Flere af de 29 såkaldte "Lieux-dits" (enkeltmarker) er også ganske interessante. Hvide Rully-vine (ca. 248 ha.) har en tør og flot karakter af flint men har i tilgift også eksotiske nuancer af vanilje, frugter, hasselnødder og valnødder, når de fx er lagret på træfade. De røde (ca. 118 ha.) kan være en smule aggressive, når de er unge, men de bedste af dem har en god frugtkoncentration og et godt modningspotentiale.

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 parcel med 0,80 ha. på lieu-dit-marken Clos de Bellecroix, i den sydlige del af Rully-kommunen, på grænsen til Mercurey. Her giver en ler- og kalkholdig undergrund perfekte forhold til Chardonnay. 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 12 måneder på klassiske fad af 228 l., hvoraf de 10-15% er nye.

Clos de Bellecroix er meget ren og præcis i duften, med god sprødhed, mineralitet og en diskret nuance af træ. Smagen byder på en lækker harmoni mellem friskhed, frugt og struktur, med lækre toner af vilde blomster og milde krydderier, mandler samt friskplukkede druer. Den har god mineralitet, velour og tørhed i eftersmagen. En meget lækker og livlig hvid Rully. Server den til fisk, skaldyr og lyst kød. Prøv den også til fx gedeost.