

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: 03714422035



**2020 SANTENAY BLANC**

**Sous La Roche, Jean-Baptiste Jessiaume**

**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 Chardonnay-druerne til denne vin på en parcel i "Lieu dit"-marken "Sous la Roche", som ligger nord for landsbyen, lige over 1. Cru-markerne La Maladière og Beaurepaire. Den ligger umiddelbart under skoven og det synlige lag af kalkklipper på skåningen (hvoraf vinmarkens navn "under klippen"). Marken vender primært mod syd og får en perfekt soleksponering samtidigt med, at en ler- og kalkholdig undergrund sikrer god dræning, og højden og skovens nærhed bringer kølighed. Her modner druerne langsomt og giver meget aromatiske, præcise og en smule mineralske hvid- og rødvine.

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 à 228 l., hvoraf de 10-15% er nye, og et par måneder på ståltanke inden aftapning.

I duften finder man komplekse nuancer af akacieblomster, jernurt, hvide ferskner, gule blomster og en smule vanilje. Smagen er sprød og intens, med en god harmoni mellem den tørre stil og de lækre, en smule eksotiske og citrusagtige nuancer. Vinen slutter mineralsk og en smule saltet. En klassisk hvid Santenay med masser af personlighed.

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

