



JEAN-BAPTISTE JESSIAUME
Grands Vins de Bourgogne

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 6 mdr. på 50% ståltanke og 50% træfade.

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03711922135



2021 BOURGOGNE CHARDONNAY

Jean Baptiste jessiaume

Distriktet

I de fleste tilfælde er navnet "Bourgogne" nok til at tænde julelys i enhver vinelskers øjne, og vinene fra dette enestående østfranske vindistrikt er derfor tilbedte af mange vinentusiaster fra hele verden. Efterspørgslen på disse unikke hvid- og rødvine har altid været betydelig, men de senere år har den foretaget en sand opstigning, og det har priserne dermed desværre også.

Historisk og administrativt set omfatter Bourgogne distrikterne (fra nord til syd) Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise, Mâconnais og... Beaujolais - selv om de fleste nok betragter disse Gamay-baserede rødvine som et kapitel for sig selv. Mens AOC/AOP Bourgogne dækker hele området, indførte man i 2017 flere afgrænsede "regionale" AOC/AOP-appellationer som fx Bourgogne Côte d'Or, Bourgogne Côtes d'Auxerre og Bourgogne Côte Chalonnaise. Her får man en mere præcis oprindelse for vinene og kan forvente mere egnstypicitet.

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-drueerne til denne vin på en 0,75 ha. parcel nær Santenay, med en hovedsageligt kalkholdig undergrund. Høsten foregår manuelt, og drueerne 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 bliver vinen modnet i 6-12 måneder (efter årgangen) på 50% ståltanke og 50% træfade.

Bourgogne Chardonnay har en blank, lysgylden farve med et grønligt skær. Duften er umiddelbar, med nuancer af anis, citrusfrugter og grønne æbler. Smagen er ret kompakt først, men får mere velour og blødhed med lidt iltning. Vinen slutter med en diskret syre og en god mineralitet.

Serveres som aperitif, til fisk, skaldyr eller lyst kød. Prøv den også til ostegratinerede grønsagsretter.



VINOBLE