

DOMAINE JESSIAUME, SANTENAY 1^{ER} CRU LA COMME, 2023

AOC Bourgogne, France

\$98.50 particulier | \$85.67 titulaire | UVC 6 Importation Privée

Le Domaine Jessiaume, fondé en 1850 par la famille éponyme, a appartenu à Sir David Murray de 2006 à 2020. Dès 2014, une nouvelle équipe modernise le domaine en privilégiant une viticulture de précision et des interventions minimales. Les vendanges sont réalisées manuellement et les raisins font l'objet d'un tri rigoureux.

En 2020, le Dr Jean-François Le Bigot devient propriétaire et poursuit cette démarche qualitative. Certifié en agriculture biologique depuis 2016, le domaine continue d'investir dans ses installations, notamment grâce à la thermorégulation des cuves, une sélection rigoureuse des fûts et un programme de replantation.

Le vignoble couvre 15 hectares répartis entre Beaune, Pommard, Volnay, Auxey-Duresses et Santenay.

		
Biologique	100% Pinot Noir	13% ABV <2 g/L



Côte de Beaune, AOC Santenay 1^{er} Cru.

Premier Cru La Comme, l'un des climats les plus réputés de Santenay, situé sur des coteaux exposés sud-est aux sols de calcaire oolithique et de marnes.

Vignoble Premier Cru implanté sur des sols calcaires et marneux, donnant naissance à des Pinot Noir alliant fraîcheur, finesse et belle minéralité. Cultivé en agriculture biologique afin de préserver l'expression du terroir.



Les raisins sont triés à la vigne et au chai, entièrement égrappés, puis soumis à une macération pré-fermentaire à froid de 5 jours avant une fermentation spontanée. L'élevage se poursuit pendant 12 mois en fûts de chêne d'un vin, sans collage.



Issu du Premier Cru La Comme, l'un des climats emblématiques de Santenay, ce Pinot Noir reflète la philosophie de William Waterkeyn, fondée sur une extraction douce et une expression fidèle du terroir. Les arômes de fruits rouges frais, les notes florales et une touche d'orange sanguine s'accompagnent de tanins fins, d'une belle acidité et d'une finale longue et élégante.



Servir entre 15 et 17 °C. Potentiel de garde d'environ 10 ans.

Magret de canard, pigeon rôti, agneau, plats aux champignons, veau, gibier à plume et fromages bourguignons affinés.

