

MAISON JESSIAUME, BOURGOGNE ROUGE 2023

AOC Bourgogne, France

\$67.93 particulier | \$59.08 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
--	---	---



Argilo-calcaires, avec des variations locales de marnes, de calcaires, de graviers, et parfois des éléments plus riches en argile selon l'exposition et l'altitude. Réalisé à partir des raisins de différentes parcelles. Ces dernières sont situées en Côte de Beaune, à proximité de Santenay et en Côte Chalonnaise. Différents terroirs composent l'assemblage et permettent d'obtenir un résultat équilibré.



Après un tri à la vigne et au chai, les raisins sont égrappés puis directement encuvés. La fermentation spontanée démarre alors et s'ensuit une cuvaison de 3 semaines. Le vin est ensuite entonné en fûts de chêne durant 10 mois (0% bois neuf). Aucun collage n'est réalisé.



Robe rubis éclatante et ses arômes de cerise, framboise et violette. En bouche, il est élégant et équilibré, avec des tanins fins et une acidité fraîche prolongeant la finale.



Servir entre 15 et 17 °C. À boire dès maintenant ou à conserver jusqu'à 5 ans. Poulet rôti, magret de canard, filet de porc, saumon grillé, plats aux champignons, charcuteries et fromages à pâte semi-affinée.

