

MAISON JESSIAUME, BOURGOGNE BLANC 2022

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% Chardonnay	 13% ABV <2 g/L
--	--	--



Argilo-calcaires, 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 de 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 pressurage direct en vendanges entières et une étape de décantation en cuves, le moût est directement entonné en fûts de chêne et démarre naturellement la fermentation alcoolique. L'élevage est fait sur lies dans ces mêmes fûts pendant 10 mois (0% bois neuf).



Le nez est pur et frais, révélant des arômes de pommes. La bouche est mûre sans excès et généreuse.



Servir entre 10 et 12 °C. À boire dès maintenant ou à conserver 3 à 5 ans. Huîtres, poissons grillés, pétoncles, poulet rôti, pâtes crémeuses, fromage de chèvre et fromages à pâte molle.

