

MAISON JESSIAUME, MEURSAULT, 2024

AOC Bourgogne, France

\$217.40 particulier | \$189.08 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



Côte de Beaune, à proximité de Santenay et en Côte Chalonnaise. Différents terroirs composent l'assemblage et permettent d'obtenir un résultat équilibré. Vignobles cultivés en agriculture biologique sur des sols argilo-calcaires typiques de Meursault. Les sols calcaires et marneux favorisent la concentration, la fraîcheur et une belle expression minérale.



Pressurage en grappes entières, fermentation naturelle en fûts de chêne et élevage sur lies pendant 12 mois (30 % de bois neuf), suivi de 4 à 6 mois en cuves inox afin de préserver la fraîcheur, la texture et l'équilibre.



Meursault classique aux arômes de fruits du verger, d'agrumes, de noisette et de fines notes boisées. La bouche est structurée et équilibrée, alliant richesse, fraîcheur, tension minérale et longue finale persistante.



Servir entre 12 et 13 °C. À déguster dès maintenant ou à conserver 5 à 8 ans. Homard, pétoncles, turbot, volaille rôtie, blanquette de veau, champignons sauvages, Comté et Gruyère affiné.

