



Cremant de Bourgogne Blanc de Noirs

Producent: P et M. Jacqueson
Område: Bourgogne
Land: Frankrig
Alkohol: 12,0
Drue: Pinot Noir

Cremant de Bourgogne er noget af det mousserende vin, der kommer tættest på kvaliteten af Champagne.

Ofte er priserne dog noget mere tilnærmelige i forhold til de berømte vine fra det området godt 300 km mod nord.

Denne Blanc de Noirs (100% Pinot Noir) er produceret fra marker i Rully og vinificeres via "Champagne-metoden", hvor andengæringen sker på flasken.

Ligesom det er tilfældet med familiens andre vine, vinificeres denne på ret traditionel vis. Derfor prioriteres det hårde arbejde i marken, hvorefter vinificeringen sker med så lidt indblanding som muligt.

Målet er at fremstille terroir-tro vine med friskhed og elegance.

Vinbeskrivelse:

Paul et Marie Jacquesons Cremant de Bourgogne er en fin og elegant, mousserende vin, der med sin mineralske og fokuserede fremtoning er et glimrende alternativ til Champagne, såfremt man har behov for en mere budgetvenlig mousserende vin.

Vinens strågule farve efterfølges af en elegant og indsmigrende næse med citrus, lime, pære og brioche.

I munden er den ren og middelkoncentreret i frugten med fine bobler og en smukt fokuseret og elegant fremtoning.

En superb, prisvenlig mousserende vin, der vil være en oplagt ledsager som velkomstdrik eller til en bred vifte af retter med lyse fisk, skaldyr og salater.



Druesammensætning:

100% Pinot Noir

Beskrivelse af producenten

Jacqueson er en lille producent i Rully, som er grundlagt tilbage i 1946 af Henri Jacqueson, og hvis vine er særdeles efterspurgt (især i Frankrig).

Sønnen Paul overtog driften af domænet i 1972, som sidenhen af en bred vifte af anmeldere er blevet omtalt som en af topproducenterne i Côte Chalonnaise. I 2007 overtog datteren Marie driften af domænet - og sidenhen har sønnen Pierre også fået del i ansvaret.

Mængderne er særdeles begrænsede og størstedelen af vinene sælges udelukkende på hjemmemarkedet.

"This is the source of the best white wines in the Côte Chalonnaise."

- Cliwe Coates, MW

Hos Jacqueson går man ikke op i salg og markedsføring, men fokus ligger udelukkende på det "naturlige" arbejde i marken. Derfor er familien heller ikke sådan lige at komme til at besøge, hvilket selv William Kelley fra The Wine Advocate har måttet sande. Ja, faktisk måtte han selv til lommerne hos en forhandler for at kunne anmelde deres eftertragtede hvidvin "Gresigny".

"Domaine Paul & Marie Jacqueson is one of the more important and reputed producers in the village of Rully, but after four years of trying, I have to this day as yet failed to garner an appointment to visit and taste at the estate. I therefore purchased a bottle to review. I wrote last year that these are wines that exemplify the Côte Chalonnaise's virtues without transcending expectations in terms of depth and complexity..."

- William Kelley, The Wine Advocate

Vinen laves ud fra biodynamiske principper (uden at være certificeret), hvor al høst og den efterfølgende selektering foregår i hånden.

Der høstes manuelt med lavt udbytte. Druerne sorteres og



afstilkes. Den alkoholiske gæring sker i store gærkar med "pigeage" to gange om dagen, og den varer 15-18 dage. Mosten fyldes derefter på egefade, hvoraf 25 % er nye. Vinen lagres i 12 måneder før flaskningen. Forinden presses den let og klares med æggeghvider.

Kontaktinformation
5 et 7 rue de Chèvremont
71150 Rully
Frankrig