



Rully 'La Barre' 2022

Producent:	P et M. Jacqueson
Område:	Bourgogne
Land:	Frankrig
Alkohol:	14,0
Drue:	Pinot Noir

Små 0,85 ha ejer Jacqueson på 'La Barre', der er en højtbeliggende, stenet mark på plateauet over Rullys stribet af Premier Cru'er.

Lidt atypisk for Bourgogne hælder markerne her på plateauet i Rully faktisk lidt mod vest.

Hos Jacqueson går man ærlig talt ikke op i salg og markedsføring, men fokus ligger udelukkende på det "naturlige" og hårde 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".

Vinen laves ud fra biodynamiske principper (uden at være certificeret), hvor al høst og den efterfølgende selektering foregår i hånden. Vinene spontangæres og denne lagres slutteligt 12 måneder på eg, hvoraf kun 15% er nye.

Vinbeskrivelse:

Jacquessons 'La Barre' er en smuk og mineralsk Rully, der brillerer med både finesse og elegance.

Vinens let-transparent røde farve efterfølges af givende og skarpe aromaer af kirsebær, jordbær, lakrids, skovbund og mineralske undertoner.

I munden smyger den elegante frugt sig fløjlsblødt over tungen, før syrespjæt og de velsmurte tanniner sætter ind.

Slutteligt afslutter eftersmagen på en krydret, mineralsk og ungdommelig måde denne smukke Rully, som smager fantastisk nu - men som samtidig sagtens kan lagres 5-8 år fra høståret.



Druesammensætning:

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 efterspurgte (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 æggehvider.

Kontaktinformation
5 et 7 rue de Chèvremont
71150 Rully
Frankrig