



Mercurey Premier Cru, Champs Martin 2022

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

Mercurey er med sine mere end 600 hektar den største kommune i Côte Chalonnaise. Her ejer Jacqueson en lille andel af den sydligt eksponerede Premier Cru, Champs Martin.

Jacqueson er en lille producent med rødder i Rully-kommunen nord for Mercurey, hvis vine er særdeles efterspurgte på hjemmemarkedet. Netop derfor eksporteres der også kun en lille del af vinene. Siden 1972 har Paul Jacqueson været ansvarlig for det 13 ha store domæne, hvor ca. 60% af produktionen består af hvidvin.

Her 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".

Vinen laves ud fra biodynamiske principper (uden at være certificeret), hvor al høst og den efterfølgende selektering foregår i hånden. Vinene lagres 12 måneder på eg, hvoraf kun 20% er nye, så vinene besidder deres friskhed og energi.

Vinbeskrivelse:

Mercurey, Champs Martin præsenterer sig som en sprød og nærmest forførende Mercurey.

Vinens lys-røde, transparente farve efterfølges af feminine, elegante aromaer af jordbær, hindbær, skovbund, appelsinskal og våde sten.

I munden går stilen igen, hvor vinen fremstår svævende og letløbende med en levende syre og en diskret tanninkant.



En super-charmer af en rød Bourgogne, hvor man alt for hurtigt tømmer flasken.

Husk at servere den lettere afkølet ved 15-16 grader.

Druesammensætning:

Pinot Noir

Decanter:

93 point

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 afstilles. 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