



Mercurey Premier Cru, Les Velley 2022

Producent: P et M. Jacqueson
Område: Bourgogne
Land: Frankrig
Alkohol: 13,0
Drue: Pinot Noir

Jacqueson er en lille producent i Rully, hvis vine er særdeles efterspurgt (især i Frankrig). Og netop derfor eksporteres der også kun en meget lille andel af vinene.

Siden 1972 har Poul Jacqueson været ansvarlig for det 13 ha store domæne, hvor ca. 60% af produktionen består af hvidvin.

Denne Mercurey er lavet fra Jacquessons små 0,88 ha på den kalkstensholdige, Premier Cru-mark Les Velley. Vinen laves ud fra biodynamiske principper (dog uden at være certificeret), hvor al høst og den efterfølgende selektering foregår i hånden. Vinene lagrer 12 måneder på eg, hvor af kun 25% er nye, så den besidder sin friskhed og energi.

Vinbeskrivelse:

Jacqueson Les Velley er her i årgang 2022 en fløjlsblød og saftig Bourgogne-vin, der bare giver solid Bourgogne-charme til prisen.

Vinen har en transparent rød farve og indsmigrende og pivfriske aromaer af kirsebær, jordbær, skovbund og mineralitet.

I munden har den en charmerende, feminin fremtoning præsenteret på en svævende let måde med en silkeblød tekstur, saftighed, mineralsk sprødhed og en diskret tanninkant til at holde balancen på plads.

Et prisbasker af en Bourgogne, som man alt for nemt drikker ALT for store slurke af.

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 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 æggehvinder.

Kontaktinformation
5 et 7 rue de Chèvremont
71150 Rully
Frankrig