Domaine Paul et Marie Jacqueson Mercurey 1er Cru "Les Champs Martin" rouge 2021

Prix du produit :

246,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Paul et Marie JACQUESON
Millésime: 2021
Appellation: Mercurey 1er Cru
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Champs Martin
RVF: 92/100
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE JACQUESON + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Jacqueson Mercurey 1er Cru "Les Champs Martin" rouge 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **92/100**. *"Deux beaux mercurey rouges, Les Velleys vif et friand, un rien austère, et les Champs Martin délié et fuselé, plus élégant."*

Commentaire rédigé par le domaine : *Un des plus beaux terroirs de Mercurey. Une parcelle exceptionnelle orientée plein sud qui bénéficient de la première et de la dernière minute de soleil chaque journée. Le résultat est une vendange de très grande qualité, parfaitement mûre et saine. Le vin obtenu est puissant par sa concentration et ses tanins de caractère. Au nez, une explosion de fruits rouges frais. Un grand vin. Une garde plus longue lui assurera un bel épanouissement.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Âge et situation : Parcelle de 1h52. Plantée en 2007.

Cépage : Pinot noir.

Origine du nom : Un ancien vaste ensemble de champs appartenant à la famille Martin.

Sols et exposition : Exposition sud. Sol brun calcaire avec fraction limono-argileuse.

Savoir-Faire : Le sol est travaillé mécaniquement (pas de désherbants) seuls des labours lents et peu profonds entretiennent nos sols. Les vendanges sont entièrement manuelles, les raisins sont triés et égrappés dès leur arrivée à la cuverie.

Tous nos vins rouges et blancs sont élevés à 100 % en fûts de chêne fabriqués par plusieurs tonneliers Bourguignons avec des merrains issus du centre de la France et séchés au moins 2 ans. Nous mettons nos vins en bouteilles nous-mêmes, à notre cave, après une très légère filtration pour les blancs. La constatation d'un léger dépôt dans la bouteille est naturelle et n'altère en rien les qualités gustatives de nos vins.

A NOTER : Tous nos vins sont récoltés manuellement après étude de maturité. Concernant les rouges, les grappes sont transportées dans des petites caisses et arrive à la cave en parfait état, avant d'être triées méticuleusement pour éliminer tous les grains botrytisés ou verts. Ce travail est primordial et nous y attachons la plus grande importance. De plus, nos vins rouges sont clarifiés au blanc d'?uf, ce travail est effectué fût par fût, ce qui nous permet de ne pas les filtrer.

Vinification :

- L'opération de soutirage des vins rouges : Après 12 mois de vieillissement en fûts et une clarification au blanc d'oeuf (oeuf entier fermier), nous soutirons les rouges avant la mise en bouteille. Cette opération faite toute en douceur et à l'ancienne, nécessite une dextérité et une attention toute particulière pour "tirer" le vin au clair (nous abandonnons la lie fine et soutirons le vin clair jusqu'à la dernière goutte).

- Vinification des vins rouges : Le raisin, contrôlé et trié sur une table de tri, est égrappé et remonté dans les cuves où la fermentation alcoolique a lieu pendant environ 15 à 18 jours avec pigeage une fois par jour. La température est contrôlée avec un système de refroidissement ou réchauffement selon les besoins. Le jeune vin est ensuite entonné et il sera élevé en fûts de chêne (dont 25 % neufs) pendant 12 mois environ.

Mode de Culture : Depuis toujours, nous utilisons deux systèmes de lutte complémentaires. Dans un premier temps, la lutte prophylactique qui nous permet d'agir en amont sur les facteurs favorisant le développement de maladies. C'est le cas du désherbage mécanique et manuel. (Nous n'utilisons en aucun cas de produits désherbants).

Nous effectuons également un ébourgeonnage méticuleux afin de limiter l'entassement de végétation, l'humidité et donc le risque de développement de mycoses. Enfin nous rognons et écimons régulièrement pour favoriser l'aération, toujours dans le but d'éviter l'apparition de parasites.

Ainsi, une attention constante sur les conditions climatiques et l'évolution des vignes nous permet d'amener à maturité parfaite des grappes saines et de qualité quand les conditions sont réunies.

Ensuite, notre lutte est « raisonnée », dans la mesure où nous tenons à effectuer un emploi rationnel des produits phytosanitaires.

Nous respectons scrupuleusement les doses d'homologation et nous fixons des seuils de tolérance afin de limiter au maximum la pollution liée à l'utilisation de ces produits. Pour ce faire, nous travaillons en corrélation avec un organisme de protection des végétaux.

Description brève du produit :

92/100 RVF. Le Grand Vin de garde du domaine, qui talonne allègrement les appellations plus prestigieuses de la Côte de Beaune situées quelques kilomètres plus au nord. Rare en 2021 !