Domaine Paul et Marie Jacqueson Mercurey 1er Cru "Les Velley" rouge 2017

Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Paul et Marie JACQUESON
Millésime: 2017
Appellation: Mercurey 1er Cru
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Velley
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 15.5/20
Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Une cuvée de 1er Cru qui a vu le jour il y a seulement 5 ans, pas encore aussi réputée que Champs Martin... mais promise à un grand avenir. **17/20 RVF** : "un bonheur".

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE JACQUESON
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Paul et Marie Jacqueson Mercurey 1er Cru "Les Velley" rouge 2017

Commentaire rédigé par le domaine : *Ce vin rouge est issu d'une parcelle de pinot noir, il est élevé durant environ 12 mois en fûts de chêne dont 25% de fûts neufs.*

Nous avons acquis cette parcelle de Mercurey en 2011 et après un long travail de replantage, nous sommes fiers de vous proposer ce premier cru, structuré et assez tannique.
Le nez est subtil et délicat, sur des notes de fruits noirs bien mûrs, d'épices douces et une légère nuance de pivoine. La bouche, quant à elle, ample et voluptueuse, est très équilibrée, harmonieuse et nous laisse sur une belle finale.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 17/20. *Livre un jus d'une grande profondeur, la fraîcheur l'accompagne, le boisé est discret, le fruit domaine avec intensité : un bonheur.*

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 15,5/20. *Floral, léger, la trame est fine, la finale se décline sur une petite pointe d'amertume qui lui donne une bonne énergie.* Fourchette d'apogée 2020-2024.
Accords mets et vins : perdrix, côte de veau, pintade, palette et côte de porc, escalopes de dinde.

Fiche Technique rédigée par le domaine :

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.