Domaine Paul et Marie Jacqueson Bouzeron "Les Cordères" blanc 2019

Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Paul et Marie JACQUESON
Millésime: 2019
Appellation: Bouzeron
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Cordères
Cépage dominant: aligoté

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE JACQUESON
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Paul et Marie Jacqueson Bouzeron Les Cordères blanc 2019

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Sol : Argilo-Calcaire

Cépage : 100% Aligoté. Le Bouzeron a pour particularité d'être la seule appellation village constituée d'aligoté. Il s'agit d'une exception en Bourgogne. Cette parcelle est plantée du cépage dit "aligoté doré" qui par opposition aux aligotés dits "verts", donne de plus petits rendements, et des vins plus aromatiques.

Âge de la vigne : Nous avons fait l'acquisition de cette parcelle en 2002, mais elle a été initialement plantée sur les meilleurs coteaux du village voisin de Bouzeron en 1937.

Elevage : Elevé 100 % en fûts de chêne âgés de 5 à 8 ans durant 10 mois.

Dégustation : c'est un vin plaisant et flatteur, à consommer jeune, frais, pour en savourer toute

sa vitalité.

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.

Vinification :

- Le raisin est pressé dans un pressoir pneumatique et le môut ainsi obtenu est "débourbé" pendant 24 heures environ puis est mis directement en fûts (dont 20 % en neufs) pour la fermentation alcoolique.
- Ouillage et bâtonnage ont lieu fréquemment.
- L'élevage s'étale sur 12 mois et la mise en bouteille est précédée d'une filtration légère.

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 :

Une Appellation confidentielle à base de cépage aligoté rendue célèbre par le propriétaire de la Romanée Conti qui y vinifie aussi un joli vin. Le domaine Jacqueson est aussi très respecté pour son Bouzeron très accessible à déguster jeune et frais, un superbe rapport qualité-prix pour la Bourgogne.