



DOMAINE ALAIN JEANNIARD

Bourgogne

Quintessence Pinot Noir, Rouge, 2019



VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Le Bourgogne rouge est l'expression du Pinot Noir. Connu sous ce nom depuis 1375, ce cépage donne naissance à tous les grands vins rouges du vignoble bourguignon. Il nécessite des soins très attentifs. Instituée en 1937, cette Appellation d'Origine Contrôlée s'étend sur 299 communes de la Bourgogne viticole. Ce vin d'initiation offre une bonne clé pour parcourir la gamme des vins rouges.

TERROIR

Ses terroirs sont très proches des crus les plus réputés -à quelques dizaines ou centaines de mètres parfois-. Ils se situent sur des coteaux, en milieu calcaire, nuancé d'argile et de marne, pierreux sinon rocheux, bien drainé et où l'eau stagne peu.

La cuvée Quintessence est un assemblage des deux meilleures vignes de Bourgogne du Domaine Jeanniard :

- Vignes âgées de 45 ans sur le lieu dit " Les Maladières" de Chambolle-Musigny
- Vignes âgées de 30 ans sur le lieu dit " Vignes Blanches" de Chevannes

A LA VIGNE

La cuvée Quintessence est un assemblage des deux meilleures vignes de Bourgogne du Domaine Jeanniard :

- Vignes âgées de 45 ans sur le lieu dit " Les Maladières" de Chambolle-Musigny
- Vignes âgées de 30 ans sur le lieu dit " Vignes Blanches" de Chevannes

Protection de la vigne en Haute Valeur Environnementale -Pas d'insecticides, pas de désherbants-.

Cépages : Pinot Noir 100% - **Superficie du vignoble :** 0.79 ha - **Age moyen des vignes:** 40 ans

Autres informations : Quintessence Pinot Noir -

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

- Rendements limités -40 hl-
- Cuvaison traditionnelle, avec 1 pigeage ou 1 remontage tous les deux jours, cuve couverte
- Levures indigènes
- Vendanges entières à 50 %

ELEVAGE

Élevage 16 mois en fûts dont 10 % sont neufs, puis 2 mois en cuve.

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Une robe riche en couleur, pourpre intense puis prenant avec l'âge un rubis plus profond, jusqu'à la violette. Au nez, le bouquet s'ouvre sur une corbeille de petits fruits rouges et noirs -fraise, cerise, cassis, myrtille-, évoluant sur le pruneau cuit, sur des nuances poivrées, animales et de sous-bois, sur la mousse



DOMAINE ALAIN JEANNIARD

Bourgogne

Quintessence Pinot Noir, Rouge, 2019



et sur le champignon. La cuvée Quintessence est très vivante en bouche, structurée, le dos souple et rond. Les tanins et le fruit créent un bel équilibre. On y retrouvera du volume et de la chair.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans, 5 à 10 ans

ACCORDS METS-VINS

Ce millésime a une personnalité élégante, fine et une structure fluide et légère en bouche. On lui associe donc des mets plutôt délicats et moyennement aromatiques, comme les légumes en salade, les tourtes à la viande, la volaille ou encore un pot-au-feu. Sa délicatesse en fait même le partenaire idéal des amateurs de poisson. On peut aussi lui associer un veau rôti, voire au taboulé ou du fromage à pâte cuite, comme le gouda.

NOTRE ENTREPRISE

De 0,5 ha en 2000, le Domaine regroupe aujourd'hui 7 ha et propose 18 appellations différentes. Le parti pris est celui de la viticulture en lutte raisonnée -ni insecticide, ni désherbant, ni engrais chimique-. La vinification et les élevages sont traditionnels avec le moins d'interventions techniques possibles. Le crédo : « Laisser parler le terroir et le millésime pour obtenir des vins précis, tendus avec un bon potentiel de garde ».

Date de création/reprise : 2000 - **Premier millésime** : 2000 -

Surface totale du domaine : 7,00ha

Pratiques respectueuses de l'environnement (avec ou sans label)

Le domaine est exploité en lutte raisonnée depuis sa création en 2000.

Le Label Haute Valeur Environnementale est obtenu en mars 2021.

N° de FDA : 16791111762 - **Principaux marchés** : France, Suède, USA, Chine, Norvège, Hong Kong, Australie, Japon, Suisse, Allemagne, Royaume-Uni, Belgique