Millesime : 2022

TRANCHE DE CHARDO 2022 BLANC

JAMBON ROMAIN



Vignobles de France Régions viticoles Beaujolais

La tranche de chardo est un blanc frais à boire du matin jusqu'au soir. Une belle acidité balance avec une aromatique florale qui fait de ce vin un compagnon idéal pour les apéros prolongés. pas de souffre pas de chimie, que du jus de raisin Les vignes sont jeunes sur des argiles, ce qui permet de garder des gros raisins de qualités même les années chaudes. Un élevage de 6 mois en futs de chêne de 400 l pour la moitie de la cuvée apporte de la rondeur et une légère oxydation qui flatte les papilles !

Accords mets et vins

Tout dépendra de l'heure

Détails

Degrès : 12,5 %
Viticulture : En conversion
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay
Région : Beaujolais
Packaging : carton de 6
Appellation : Beaujolais Villages
Nom du Vigneron : Romain Jambon
Couleur : Blanc
Millesime : 2022
Domaine : Domaine Romain Jambon

Dégustation

Robe : Jaune pâle tirant vers le vert
Nez : Floral et agrumes
Bouche : Pleine de surprises !
Garde : 2 ans
Température de service : 10°

Caractéristiques

Terroir : Argiles
Cépage : Chardonnay 100%
Vendange : Mécanique
Viticulture : Vignes de 20 ans sur argile à une densité de 8500 pieds hectares.
Vinification : Presse directe refroidie à 2°c puis débourbée et élevage en futs après presse pour la moitie de la cuvée
Elevage : Moitié fût de 400 litres, moitié cuves

HISTOIRE DU DOMAINE

La vigne et moi, c'est une longue histoire. Quatrième génération de la famille à être vigneron, sans reprendre le domaine familial. C'est après 6 ans d'étude dans le milieu viticole, 6 mois en Nouvelle Zélande sur le domaine Te Kairanga, et 6 mois en Angleterre sur le l'exploitation du lycée agricole dePlumton, que j'ai décidé de venir m'installer en Beaujolais sur le secteur du cru Brouilly.Lors de mon voyage en Nouvelle Zélande, j'ai vu ce que je ne voulais pas faire. Le vin était similaire d'années en années pas d'effet millésimes ou terroir. De la chimie pure et dure, en ajoutant des produits aux vins, dont j'ai oublié lesnoms tant la liste était longue... Aucune place aux joies de la vinification.Cest donc en janvier 2010 alors âgé de 24 ans, que j'ai eut l'opportunité de pouvoir reprendre 7 hectares de vignes en Brouilly sur les terroirs de Odenas et Charentay (deux des six communes qui sont aptes à produire ce cru), sur des tendances limono argileuses et débris de roches bleues de Brouilly (Roches volcaniques en décompositions appelées: Diorites).Je m'efforce de travailler dans le respect de la faune et la flore, en raisonnant au mieux mes actes, en ne passant pas d'insecticides. Je travail lesols de mes vignes depuis 2011 afin de pouvoir donner plus de profondeur auxracines de mes ceps, et ainsi gagner en complexité et en arômes.Produisant principalement du Brouilly, je décline une gamme de cuvées parcellaires, afin de permettent aux terroirs de chaque morceaux de pouvoir s'exprimer aux mieux.Les vendanges sont faites à la mains, ce qui permet de pouvoir vinifier en grappes entières pour réaliser des macérations carboniques. Je n'érafle que si cela est nécessaire.Les vins sont non filtrés, et les élevages en fûts sont doux pour laisser lefruit prendre le dessus sur le bois.J'ai également repris des vignes, 1.5 hectare en Beaujolais Villages, qui appartiennent à ma mère. Cette diversification m'a permis de faire évoluer ma gamme, notamment des Beaujolais Nouveaux, et une cuvée de Beaujolais Villages. Cela me semblait indispensable de faire des Beaujolais Nouveaux en étant Beaujolais.Romain JambonVigneron Récoltant

Plaisirs du vin
La Rochelle