

TRANCHE DE GAMAY 2022 ROUGE MAGNUM

JAMBON ROMAIN



Vignobles de France Régions viticoles Beaujolais

Ce Beaujolais Village, est le rouge de toutes les occasions, soirée pizzas, barbecue, apéritif ... pour un moment convivial.

- Gamay 100%

Accords mets et vins

Apéritif, barbecue, pizzas, ce vin se servira en toutes occasions.

Détails

Degrés : 13 %
 Packaging : carton de 6
 Nom du Vigneron : Romain Jambon
 Domaine : Domaine Romain Jambon
 Couleur : Rouge
 Région : Beaujolais
 Appellation : Beaujolais Villages
 Cépages : Gamay
 Viticulture : Raisonnée
 Millesime : 2022
 Contenance : 1,50 L

Caractéristiques

Terroir : Argiles
 Cépage : Gamay 100%
 Vendange : Manuelles
 Viticulture : Raisonnée, Sols travaillés sans aucun insecticides
 Vinification : Macération carbonique
 Elevage : En cuves

Dégustation

Robe : Rouge vif et intense, avec des reflets grenat
 Nez : Petits fruits rouges mûrs mêlant groseilles et framboises
 Bouche : Fruits rouges rappelant le nez, avec une pointe épicée et légèrement acidulée offrant une belle fraîcheur
 Garde : 3 ans
 Température de service : 13°

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 de Plumpton, 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 les noms tant la liste était longue... Aucune place aux joies de la vinification. C'est donc en janvier 2010 alors âgé de 24 ans, que j'ai eu 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 les sols de mes vignes depuis 2011 afin de pouvoir donner plus de profondeur aux racines de mes céps, 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 le fruit 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 Jambon Vigneron Récoltant

