



# DOMAINE MARC JAMBON ET FILS

## Mâcon Pierreclos Classique, Rouge, 2019

### VIGNES

**Origine du vin :** Domaine

#### SITUATION

Cette cuvée est issue de vignes de Gamay ayant moins de 50 ans, exposées Est sur des sols granitiques à proximité du hameau de La Roche entre Pierreclos et Serrières.

#### TERROIR

Sols Granitique.  
Exposition Est

#### A LA VIGNE

Les vignes du domaine sont exploitées selon un mode de conduite agro-écologique, respectueux du terroir et de l'environnement.

Cette cuvée est issue de parcelles ayant une densité de plantation de 8 000 cep/s/ha.

Cette cuvée est produite avec un rendement très inférieur aux limitations des cahiers des charges, mais garant de la qualité de nos vins.

**Cépages :** Gamay 100% - **Superficie du vignoble :** 1 ha - **Age moyen des vignes :** 30 ans

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

#### VINIFICATION

Soucieux de valoriser notre terroir, nous sommes convaincus que la nature est souvent plus efficace qu'un interventionnisme systématique. Toutes les fermentations sont donc naturellement conduites par les levures indigènes. Elles concourent au moins autant que les sols, à révéler le caractère de nos vins et sont l'un des paramètres indispensables à l'élaboration de nos vins de terroir.

Avec l'aide de notre œnologue conseil, Jean-Luc SOTY, du Centre Œnologique de Bourgogne à Davayé, nous assurons un suivi rigoureux de nos vins tout au long de leur élaboration.

Dans un souci d'éco-responsabilité, nos vins sont élaborés avec un apport de produits œnologiques restreint, en s'appuyant sur une récolte de raisins ayant atteint leur maturité optimale.

Très attachés à la mise en valeur de la typicité de chaque millésime, nous ne recherchons pas la standardisation de nos vins, mais bien au contraire, à mettre en avant la singularité et la qualité du terroir de Pierreclos.

Pour cette cuvée, arrivés à leur maturité optimale les raisins sont récoltés mécaniquement. Nous privilégions des macérations plutôt longues et des pressurages pneumatiques à basse pression.

#### ELEVAGE

Sur lies en cuve inox.



DOMAINE MARC JAMBON ET FILS  
38 IMPASSE DE LA ROCHE, 71960 PIERRECLOS  
Tel. +33625688061 - [contact@domainemarcjambon.fr](mailto:contact@domainemarcjambon.fr)  
[domainemarcjambon.fr](http://domainemarcjambon.fr)

  
VINS DE  
**BOURGOGNE**



# DOMAINE MARC JAMBON ET FILS

Mâcon Pierreclos  
Classique, Rouge, 2019



**Teneur en alcool** : 14 % vol.

## DÉGUSTATION & SERVICE

### DÉGUSTATION

Ce Mâcon-Pierreclos rouge est très représentatif du cépage Gamay produit sur la commune. Agréable à boire dès sa jeunesse pour profiter de ses arômes de petits fruits rouges, et ses notes de mûre typiques de notre terroir. Il vous réglera aussi après 2 ou 3 années de garde qui révéleront des notes épicées

**Potentiel de garde** : 5 à 10 ans

### SERVICE

Température de service : Entre 12° et 15° C.

### ACCORDS METS-VINS

Mets et vin : Assiette de charcuteries, viandes grillées.

## NOTRE ENTREPRISE

Le Domaine Marc JAMBON et fils est une entreprise créée en 1996 à Pierreclos, au Sud de la Bourgogne, au cœur de l'appellation Mâcon, par Marc et son fils Pierre-Antoine. Elle s'étend sur 12 hectares organisés autour de 4 cépages et répartis sur les appellations Mâcon-Pierreclos et Pouilly-Vinzelles. La famille Jambon est présente à Pierreclos depuis 1752. Les vins de l'arrière-grand-père de Pierre-Antoine, sont cités pour leur qualité dans un ouvrage de 1892, et une médaille de 1907 est précieusement conservée au domaine. Début 2017 l'équipe s'agrandit, Michel PRUDHON rejoint Marc et Pierre-Antoine à la tête du domaine.

**Surface totale du domaine** : 12ha

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

Nous sommes convaincus que la nature est souvent plus efficace qu'un interventionnisme systématique. Toutes les fermentations sont naturelles, conduites par les micro-organismes présents sur le raisin et en cave. Afin de respecter ces micro-organismes naturels, nous veillons donc à utiliser des doses de sulfites très modérées : réduction de 50% des doses de soufre.

Depuis 2014 nous avons décidé de réduire l'emploi des produits phytosanitaires au strict nécessaire. Nous avons abandonnés l'emploi des produits anti-germinatifs, anti-pourriture et n'utilisons plus d'insecticides. Nous avons également choisi d'entretenir une bande enherbée dans les rangs de nos vignes. Cette dernière permet, outre la lutte contre l'érosion, de réguler aussi la vigueur de la vigne et de limiter les risques de pourriture, tout en concourant à une qualité supérieure de nos raisins, atout majeur pour l'élaboration de vins de caractère.

**Principaux marchés** : France, Suède, Japon, Royaume-Uni, Belgique

DOMAINE MARC JAMBON ET FILS  
38 IMPASSE DE LA ROCHE, 71960 PIERRECLOS  
Tel. +33625688061 - [contact@domainemarcjambon.fr](mailto:contact@domainemarcjambon.fr)  
[domainemarcjambon.fr](http://domainemarcjambon.fr)

VINS DE  
BOURGOGNE