

Dujac

Francia - Borgogna Côte de Nuits - Morey St Denis



DOMAINE DUJAC

Proprietà / Fondatori Jacques Seysses

Inizio Attività 1968

Vitivinicultura Biologica / Biodinamica

Ettari 15,5

Bottiglie prodotte 80.000

MOREY SAINT-DENIS

100% Chardonnay

Zona di produzione: Borgogna, Côte de Nuits

Terreno: argilloso e limoso

Vendemmia: manuale

Vinificazione: in vasche di acciaio, con lieviti naturali

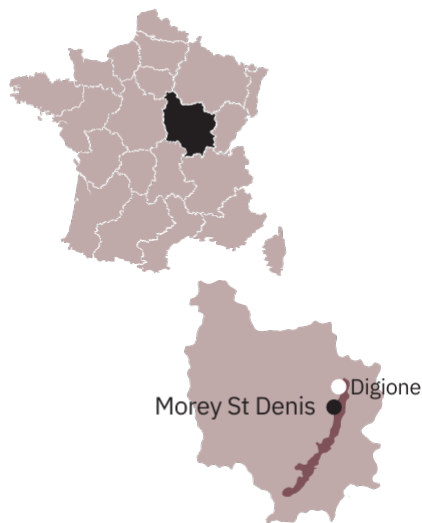
Affinamento: 11 mesi in barrique e 3/5 mesi in acciaio

Colore: giallo paglierino

Profumo: aromi di pompelmo, quercia, limone, ananas

Sapore: minerale, con un'acidità croccante e un lungo finale

Grado Alcolico: 13% vol



Fondato nel 1968 da Jacques Seysses, il quale trasforma nel Domaine Dujac una proprietà acquisita da poco, è ora condotto dai figli Jeremy, insieme alla moglie Diana ed Alec. La proprietà conta su 15,50 ettari di cui una piccola parte a chardonnay per una produzione media inferiore alle 80.000 bottiglie. Jacques e sua moglie Rosalind prima, ed ora la nuova generazione sono fedeli ad un pinot nero molto marcato attraverso la vinificazione degli acini interi: il vino ottenuto ha raramente un grande colore, ma dopo un lungo invecchiamento (anche oltre i trent'anni) gli aromi terziari rendono giustizia a questa vinificazione. Lo stile Dujac è la ricerca dell'eleganza e finezza con tannini integrati e morbidi sempre con equilibrio, armonia, lunghezza e complessità. Alla base il lavoro in vigna, serio e rigoroso dove l'esperienza e la conoscenza della tecnologia possono aiutare nelle piccole imperfezioni dell'annata ma senza alcuna manomissione. I fratelli Alec e Jeremy insieme a Diana, continuando nell'opera del padre, sono oggi considerati tra i migliori interpreti del pinot nero della Côte de Nuits ed il Domaine Dujac si può a pieno titolo confermare come uno tra i più importanti produttori della Borgogna.