

*Jaffelin*  
À BEAUNE DEPUIS 1816

DAL 1816 A BEAUNE IN BORGOGNA



*Jaffelin*  
À BEAUNE DEPUIS 1816

**DAL 1816 A BEAUNE IN BORGOGNA**

Nel cuore di Beaune, una lunga storia di vino. Jaffelin è la più piccola delle grandi case vinicole della Borgogna, che presenta i migliori terroir della Borgogna all'interno di una collezione completa di vini, riconosciuti e apprezzati in tutto il mondo.

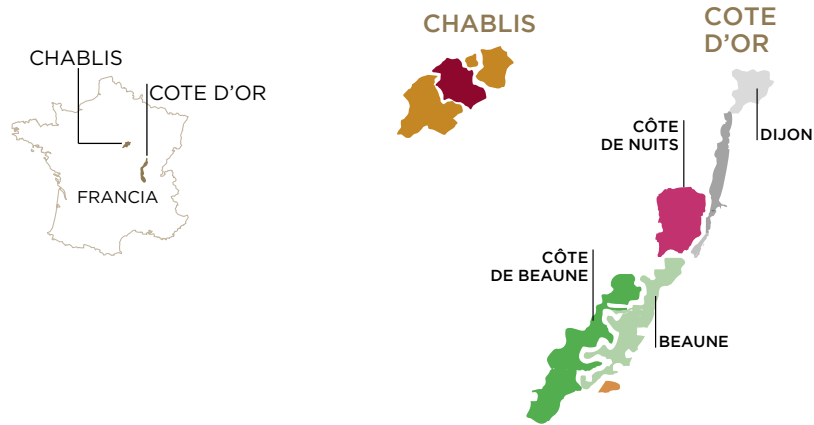




## LA CANTINA

---

La storia di Jaffelin scorre parallela alla Collegiata di Notre-Dame nel centro storico della città di Beaune. Le Cantine Capitolari hanno conservato nei secoli i vini della Chiesa, dei Duchi, dei Principi e dei Re, dove nel 1816 i fratelli Jaffelin stabilirono la loro attività di commercianti di vino. La famiglia Jaffelin ha continuato a promuovere i suoi vini in tutto il mondo, condividendone il valore di eccellenza, autenticità e know-how. Oggi, come otto secoli fa, i vini Jaffelin maturano nella tranquillità monastica delle Cantine Capitolari.



## TERRITORIO

La zona vinicola della Borgogna si estende in una stretta fascia di terra lunga circa 230 km, partendo da Chablis al nord-ovest, passando per Digione e Beaune, a sud di Mâcon. Poi arriva il Beaujolais, a nord di Lione. **Beaune**, al centro della regione, è conosciuta come **la capitale dei vini della Borgogna**. La zona compresa tra Digione e Beaune è nota come la Côte de Nuits, mentre quella a sud di Beaune, è nota come la Côte de Beaune. Queste due zone formano insieme la famosa Côte-d'Or. La zona sud, nei pressi di Lione, è conosciuta come Beaujolais.

## CARATTERISTICHE DEL TERRENO

La composizione del sottosuolo, ed il microclima che differenzia le varie zone, caratterizzano in modo significativo i vini prodotti. Proprio da queste disomogeneità dei terreni, espresse in brevi spazi, la Borgogna è caratterizzata da una micro parcellizzazione dei suoli unica al mondo: **i Climats de Bourgogne**. Da qui prendono vita i più famosi **“Clos”** del mondo, ovvero quelle parcelle di vigna racchiuse tra i “muretti”.

## TIPOLOGIA

Il suolo della Borgogna è caratterizzato dalla presenza dei mari risalente a milioni di anni fa; di **natura calcarea**, ha una predominanza di gesso nella zona dello Chablis e di marne calcaree e di argilla nella Côte d'Or.

## CLIMA

Il Clima è prevalentemente **continentale**, con influenze nella parte settentrionale di correnti marittime provenienti dall'oceano e mediterranee in quella meridionale. Gli inverni sono molto freddi, ma ciò che in tempi recenti preoccupa maggiormente i viticoltori locali sono le ormai sempre più frequenti gelate primaverili, che anche in questi ultimi anni hanno causato la perdita di parte del raccolto.



## NELLA STORIA DI BEAUNE

---

Maison Jaffelin è l'unica casa a produrre vino nel cuore di Beaune dagli inizi dell'800.



## FONDAZIONE

---

1816

## VINO «FATTO A MANO»

---

I grappoli interi vengono portati in cantina in piccole cassette prima di un'accurata selezione manuale tramite un tavolo di cernita lungo 3 metri.



## VITIGNI

---

- Chardonnay
- Pinot Noir
- Aligoté

## VINIFICAZIONE NEL LEGNO

---

La tinaia è dotata di tini ovali in legno, ideali per i rossi in quanto favorevoli ad una buona inerzia termica per ottenere migliori fermentazioni alcoliche.



## ETTARI

---

30



### **CHEF DE CAVE MARINETTE GARNIER**

Marinette Garnier è nata nel cuore della Borgogna e vanta una notevole esperienza nel mondo del vino. Nonostante la sua giovane età, ha infatti già maturato diverse esperienze in varie tenute in Borgogna.

Dopo essersi diplomata alla DNO, Garnier ha iniziato la sua carriera come enologa al Domaine Bouchard Père & Fils durante la famosa annata 2009. Successivamente, ha vinificato l'annata 2010 al Domaine Moillard, dove era a capo della vinificazione. È riuscita a produrre vini dalle "Denominazioni Villages" ai più famosi "Grand Crus". Ciò che predilige nel suo lavoro è "l'emozione durante la vinificazione, così come la tranquillità in cantina durante l'affinamento". Giovane e dinamica, la chef de cave di Jaffelin promette di produrre vini di grande qualità.



# LES CHAPITRES DE JAFFELIN VIN DE BOURGOGNE

## BOURGOGNE PINOT NOIR APPELLATION BOURGOGNE CONTRÔLÉE

### INTRODUZIONE ALLA BORGOGNA

Primo passo nei vini di Borgogna: tutte le caratteristiche del Pinot Nero, in uno stile fruttato e conviviale. Una perfetta introduzione alla Borgogna.

### PIACEVOLE COMPLESSITÀ

Vino di Borgogna, che offre una corposità e consistenza estremamente vellutata. Questo Pinot Nero presenta sentori di frutti rossi e neri e note speziate, tipiche di questo antico vitigno. Pur preservando una interessante complessità, è un Pinot Nero dallo stile facilmente apprezzabile.

### BREVE AFFINAMENTO

Breve affinamento in botti di rovere di II e III passaggio, per conferire un equilibrio finale.



CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
60148	750 ml	<b>Les Chapitres de Jaffelin Vin de Bourgogne</b>	Appellation Bourgogne Contrôlée	Pinot Noir	Le uve provengono da diversi appezzamenti situati in Borgogna	Le uve vengono interamente diraspate e successivamente messe in vasche di legno per circa 15 giorni ad una temperatura inferiore a 32°C.	Il vino viene brevemente affinato in botti di rovere francese prima di essere leggermente filtrato e successivamente imbottigliato.





**CHABLIS**

APPELLATION CHABLIS CONTRÔLÉE

**RULLY BLANC**

APPELLATION RULLY CONTRÔLÉE

**SANTENAY**

«1<sup>er</sup> CRU LA COMME»  
APPELLATION SANTENAY CONTRÔLÉE

**GEVREY CHAMBERTIN**

«VIEILLES VIGNES»  
APPELLATION CHAMBERTIN CONTRÔLÉE

**MEURSAULT**

APPELLATION MEURSAULT CONTRÔLÉE

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO	PREMI E RICONOSCIMENTI
60149	750 ml	<b>Chablis</b>	AOC Chablis / appellation village	Chardonnay	La zona più settentrionale della Borgogna, famosa per i suoi vini bianchi con alta mineralità e acidità, provenienti dallo speciale terreno Kimmeridgiano.	La fermentazione avviene in tini di acciaio inox, in modo da preservare la freschezza del vino.	Affinamento di 9 mesi in vasche di acciaio inox. Solo una piccola parte viene affinata in botti di rovere francese.	
60150	750 ml	<b>Rully Blanc</b>	AOC Rully / appellation village	Chardonnay	Rully, situato nella Côte Chalonnaise, produce vini espressivi e piacevoli da bere giovani. Le uve provengono da una zona situata a sud-ovest del paese, sopra il famoso «Les Pucelles» 1er cru.	La fermentazione alcolica avviene interamente in tini di acciaio inox.	Affinamento di 11 mesi in botti di rovere francese, di cui il 20% nuove.	Coursure des Burgondia - Medaglia d'Oro Coursours Général Agricole - Medaglia d'Argento
60151	750 ml	<b>Santenay 1er Cru La Comme</b>	AOC Santenay 1er Cru / appellation 1er Cru	Pinot Noir	«La Comme» è un appezzamento esposto a Sud/Sud-Est che consente una buona maturazione delle uve.	La macerazione dura 3 settimane, tutte le uve vengono diraspate.	Affinamento di 18 mesi in botti di rovere francese, di cui circa il 25% nuove.	
60152	750 ml	<b>Gevrey - Chambertin Vieilles Vignes</b>	AOC Gevrey Chambertin / appellation Village	Pinot Noir	Le uve provengono da una zona esposta direttamente ad est e situata sotto lo «Château de Brochon».	La macerazione dura 3-4 settimane, tutte le uve vengono diraspate.	Affinamento di 16-18 mesi in botti di rovere francese, di cui circa il 40% nuove.	Decanter - Medaglia d'Argento 91 punti
60153	750 ml	<b>Meursault</b>	AOC Meursault / appellation village	Chardonnay	Le uve provengono da una zona di terreni poco profondi, denominata «Les Forge», situata a ovest del villaggio di Meursault.	La fermentazione alcolica avviene interamente in botti di rovere francese, di cui il 40% nuove.	Le fecce vengono rimescolate (bâtonnage) occasionalmente durante l'affinamento, che dura 11 mesi.	Decanter - Medaglia d'Argento 91 punti

VINS DE FRANCE

CRÉMANT



**PINOT NOIR**  
VIN DE FRANCE



**CHARDONNAY**  
VIN DE FRANCE



**CRÉMANT DE BOURGOGNE**  
BLANC DE BLANCS BRUT

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO	PREMI E RICONOSCIMENTI
60147	750 ml	<b>Pinot Noir</b>	Vin de France	Pinot Noir	Le uve provengono da diverse aree, in Francia.	La fermentazione avviene in tini di acciaio.	Affinamento di 6 mesi in acciaio.	
60146	750 ml	<b>Chardonnay</b>	Vin de France	Chardonnay	Le uve provengono da diverse aree, in Francia.	La fermentazione avviene in tini di acciaio.	Affinamento di 6 mesi in acciaio.	
60145	750 ml	<b>Crémant de Bourgogne</b>	Blanc de Blancs Brut	Chardonnay (85%) Aligoté (15%)	Vigneti della denominazione Borgogna.	Metodo tradizionale, a base di sole uve bianche, prevalentemente Chardonnay	Affinamento in bottiglia (orizzontalmente) per 15 mesi.	Decanter 92 punti



*Jaffelin*  
À BEAUNE DEPUIS 1816

2 Rue Paradis - 21200 BEAUNE (FR)

GRUPPO ITALIANO VINI