

Maison Louis Jadot, Échezeaux Grand Cru, Bourgogne, Côte de Nuits

Louis Jadot hører til blandt Burgognes mest historiske og prestigøse vinproducenter for både hvide og røde vine. Louis Henri Denis Jadot kom til Beaune fra Belgien i slutningen af 1700-tallet, og opkøbte en del vinmarker, bl.a. den legendariske monopol-mark "Beaune 1. Cru Clos des Ursules", som den dag i dag er en husets signaturvine. Maison Louis Jadot blev etableret i 1859. Vinhuset besidder i alt 150 hektar vinmarker, hvor af 70 hektar ligger i Côte d'Or. I dag betragter enkelte fejlagtigt Louis Jadot som en négociant, der opkøber druer hos lokale vinbønder, men op imod 70 % af vinene stammer imidlertid fra huset egne marker. At Louis Jadot i dag er et af de mest velansete vinhuse i Bourgogne må i allerhøjeste grad tilskrives, at de fornemme og lovpriste vine siden 1970 er skabt og profileret af den legendariske og karismatiske vinmager Jacques Lardière. Han gik på pension i 2012 og overlod pladsen til Frédéric Barnier, som med stor respekt for Lardières arbejde har taget arven og opgaven op. At samtlige vine produceres på et ekstremt højt niveau har blandt andet resulteret i, at Louis Jadots vine er repræsenteret på 19 ud af Frankrigs 27 trestjernede Michelin restauranter.

Vineyards situation

The commune of Flagey Echezeaux is situated between the Clos Vougeot and the Vosne Romanée vineyards. The village is in the plain, bordering the Vosne Romanée commune. There are two Grands Crus : Echezeaux and Grands Echezeaux.

Characteristics

The Grands Echezeaux vineyard is bordering the Clos Vougeot Grand Cru vineyard, facing East-South-East, on a calcareous soil. Wine making This Grand Cru wine is fermented in vats for 3-4 weeks and then aged 18-20 months in oak barrels before bottling.

Winemaker's comments / Gastronomy

With a deep colour, Louis Jadot produces a powerful wine with intense red fruits and spices aromas. It is a structured wine with a very nice balance. It will perfectly match with sophisticated dishes like red meat "in sauce" (boeuf bourguignon), marinated game or quite strong cheeses.

Preservation

This wine will certainly improve up to 15 to 20 years in very good conditions of temperature and humidity

Rating:

2017	James Suckling	95 Point
2014	James Suckling	94 Point

