

Maison Louis Jadot, Pommard, Bourgogne, Côte de Beaune

Bourgogne

Côte de Beaune er den sydligste del af hele Côte d'Or og ligger mellem Côte de Nuits og Côte Chalonnaise. Området er på 5.900 ha. altså næsten dobbelt så stort som Côte de Nuits. Det indeholder vine med betegnelse AOC, Village, 1. Cru og Grand Cru (hvoraf Corton som den eneste røde Grand Cru). Omfatter i øvrigt Aloxe-Corton, Pernand-Vergelesses, Savigny-les-Beaune, Beaune /Hautes-Côtes de Beaune, Pommard, Volnay, Monthélie /Auxey-Duresses, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet og Santenay.

Maison Louis Jadot

Louis Jadot hører til blandt Bourgognes 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 negociant, 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.

Vinen

Byen Pommard ligger mellem Volnay i syd og Beaune i nord. Pommard ligger på en bakketop i højderne 240 - 380 meter over havets overflade. Pommard-vine kan udelukkende være rødvine og de findes ikke som Grand Cru. Den kalkede og lerede jordbund giver Pommard en ret specifik og original karakter, hvilket altid er meget farve, dyb, næsten sort og intens, lidt stramme solbærnoter, moskus og velhængt kød. Det er denne vin også, men til trods for den faste, fyldige, stramme stil er den også exceptionelt blød, generøs og med blød, fin frugt midt i alt det mørke - især fine hindbær i både duft og smag. Vinen gærer 3-4 uger og fadlagrer der efter 12 måneder.

Etiket & Logo:	Ansigtet på etiketten er vinguden Bacchus og illustrationen stammer fra firmaets grundlæggelse 1859.
Vinifikation:	Fadlagret 12-15 måneder.
Smagenoter:	Flot dyb, næsten sort og intens, men også exceptionelt blød, generøs og med fine hindbær i både duft og smag.
Anbefales til:	Ost, Mørkt fjerkræ, Kalv, Vildt, Allround , Fransk landkøkken



Fakta

Årgang	2015
Varenr.:	1006818
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13 %
Potentiale:	Kan gemmes 10-15 år.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.louisjadot.com