

Maison Louis Jadot, Saint-Romain Blanc, 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 negociéant, 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 Lardiére. Han gik på pension i 2012 og overlod pladsen til Frédéric Barnier, som med stor respekt for Lardiéres 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

Saint-Romain ligger vest for Auxey-Duresses, i den nordlige del af Côte de Beaune. Vinmarkerne er ofte ganske stejle, beliggende i en højde mellem 280 og 400 meter. Jordbunden er en skønsom blanding af primært kalksten og ler, hvilket er ideelt for fremstilling af hvidvin. Vinene herfra er typisk oversete perler, der på ingen måde behøver at stå i skyggen af de berømte hvidvine fra Côte de Beaune. Saint-Romain fra Louis Jadot er lagret i 14 måneder inden aftapning. Vinen har en sart gylden farve med grønne reflekser. I duften er vinen indbydende, med hvide blomster og lyse frugter. Smagen er fyldig, kompleks og velafbalanceret, med en vedvarende syre og mineralitet. Vinen er en glimrende ledsager til smagfulde fiskeretter, lyst kød eller blot et glas i utide.

Vinifikation:

Lagring i 14 måneder på franske egetræsfade inden aftapning.

Smagenoter:

Indbydende duft, med hvide blomster og lyse frugter. Fyldig, kompleks og velafbalanceret, med en vedvarende syre og mineralitet.

Anbefales til:

Lyst fjerkræ, Vegetariske retter, Mager fisk, Aperitif

Rating:

2020

Vinstyrke2

91 Point



Fakta

Årgang	2015
Varenr.:	1006857
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13 %
Potentiale:	Op til 7-10 år fra høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.louisjadot.com