Maison Louis Jadot, Corton-Charlemagne Grand Cru, Bourgogne, Côte de Beaune

Bourgogne

Corton-Charlemagne er en Grand Cru-appellation, udelukkende for hvidvine fra Montagne de Corton i Côte de Beaune. Opkaldt efter den hellige romerske Kejser Charlemagne (på dansk Karl Den Store) som i 775 donerede marken til klosteret i Saulieu. Appellationen blev introduceret som AOC i 1937. Corton-Charlemagne ligger mellem Côte de Nuits og Côte de Beaune, i højder mellem 280 og 330 m. Det meste af appellationen er sydvest-vendt. Selve Corton-højen har vinmarker på tre sider af den høje, runde bakke, mod de tre kommuner Aloxe-Corton (Climat: Le Charlemagne), Pernand-Vergelesses (Climat: En Charlemagne) og Ladoix-Serrigny.

Maison Louis Jadot

Louis Jadot hører til blandt Bourgognes mest historiske og prestigiøse 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 negociént, 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

Louis Jadot har en fantastisk parcel på Grand Cru Corton-Charlemagne og den er hører under Domaine des Héritiers Louis Jadot, som er Jadots vigtigste og ældste marker. Efter høst gærer vinen i store egetræskar, inden den lagres 15 måneder i franske egetræsfade og frigives efter 5-6 måneder i flasken. Corton-Charlemagnes direkte eksponering mod syd er altid med til at give nogle utroligt dybe og intense vine fra den mytiske høj. Fantastisk aroma pakket med nuancer af bl.a. tropiske frugter, brioche, citrusfrugt, vanilje og kalk. På tungen er vinen text-book Corton-Charlemagne, med en rig og cremet frugt, der er holdt frisk af en spændstig syre. Stort og klassisk match til stegt hvid fisk såsom pighvar eller kulmule, stegt kylling med grønt eller en risotto med skaldyr. Vinen kan gemmes op til 25 år fra høståret og vi anbefaler at man giver vinen en lille time i karaffel før servering ved 10-12 grader.

Etiket & Logo:	Ansigtet på etiketten er vinguden Bacchus og illustrationen stammer fra firmaets grundlæggelse 1859.
Vinifikation:	Fadlagret 18 måneder.
Smagenoter:	Powerfuld, rig, fyldig, kraftig og mineralsk. Smagsnoterne er intense, florale, frugtige og krydrede af lidt peber og kanel.
Anbefales til:	Fed fisk, Lyst fjerkræ, Skaldyr, Flødebaserede retter, Østers

Fakta

Årgang	2015
Varenr.:	1006867
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Bør først nydes 10-20 år efter høståret.
Kategori:	Kraftig og intens
Web:	www.louisjadot.com