

Maison Louis Jadot, Bâtard-Montrachet Grand Cru, Bourgogne, Côte de Beaune

Bourgogne

Montrachet er en AOC og en Grand Cru-vinmark udelukkende for hvidvine, beliggende mellem de to kommuner Chassagne-Montrachet og Puligny-Montrachet og står for hvad mange betragter som verdens bedste hvidvine. Omringet af fire andre Grand Cru-marker, alle med "Montrachet" som del af navnet. Selve Montrachet er generelt anset som de bedst rangerede sammenlignet med de øvrige fire Grand Cru-naboer.

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

Puligny-Montrachet og Chassagne-Montrachet ligger i centrum for de fire kommuner, der udgør den del af Côte de Beaune, som også er kendt under betegnelsen "Côte des Blancs", som er Meursault, Blagny, Chassagne og Puligny. Dette område har fået det navn (som oversat betyder "De hvide skråninger") pga. den høje kvalitet af dette områdes hvide Bourgogne-vine. Maison Louis Jadot Bâtard-Montrachet Grand Cru er fadlagret ca. 18 måneder afhængig af årgang og fremstår der efter som fuldfed, raceren og powerfuld hvid Bourgogne, som enhver Bourgogne-elsker ikke kan andet end at hengive sig til. Det er noter af friske mandler, smør, modne, faste æbler, hvide blomster, honning og krydderier og den næsten uendelige længe, der gør denne vin helt enestående.

Etiket & Logo:

Ansigtet på etiketten er vinguden Bacchus og illustrationen stammer fra firmaets grundlæggelse 1859.

Vinifikation:

Lagret 18 måneder på egetræsfade.

Smagenoter:

Noter af friske mandler, smør, modne faste æbler, hvide blomster, honning og krydderier og den næsten uendelige længde, der gør denne vin helt enestående.

Anbefales til:

Fed fisk, Lyst fjerkræ, Skaldyr, Flødebaserede retter, Østers



Fakta

Årgang	2014
Varenr.:	1005523
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Kan gemmes 10-20 år.
Kategori:	Kraftig og intens
Web:	www.louisjadot.com