

Maison Louis Jadot, Gevrey-Chambertin, Bourgogne, Côte de Nuits

Bourgogne

Det er et sandt patchwork af marker der udgør Côte de Nuits-Villages med 171 ha. marker med blå druer og 7 ha. med grønne druer. Der er 5 marker i alt, og 2 ligger i den nordlige del af Côte de Nuits: Fixin og Brochon, og tre i den sydligste: Prémieux, Comblanchien og Corgoloin.

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 husets 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

Gevrey-Chambertin er den nordligste af de større kommuner i Côte de Nuits, med 26 1. Crus og 8 Grands Crus. Louis Jadot's Gevrey-Chambertin-vine er produceret af druer fra forlængelsen af skråningerne med Grands Crus'erne og 1. Crus'erne. Disse vinmarker varierer nok en del kvalitetsmæssigt, og ofte vil navnet på producenten være mere væsentligt at hæfte sig ved, end nogen andre steder i Bourgogne. Louis Jadot's vine er selvsagt af meget høj kvalitet og druerne kvalitetssikres for hver årgang. Mosten gærer 3 - 4 uger og fadlagres der på 12 - 15 måneder. Jadots' Gevrey-Chambertin repræsenterer kommunens typiske karakteristika: dyb i farve, en multifacetteret symfoni af bær og bouquet udelukkende af rød frugt, tannin, struktur og lang, vedvarende eftersmag.

Etiket & Logo:	Ansigtet på etiketten er vinguden Bacchus og illustrationen stammer fra firmaets grundlæggelse 1859.
Vinifikation:	Lagret 12-15 måneder på egetræsfade.
Smagenoter:	Dyb i farve, en multifacetteret symfoni af bær og bouquet udelukkende af rød frugt, tannin, struktur og lang, vedvarende eftersmag.
Anbefales til:	Lam, Mørkt fjerkræ, Kalv, Vildt, Okse, Fransk landkøkken



Fakta

Årgang	2013
Varenr.:	1006906
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13 %
Potentiale:	Kan gemmes 5-8 år.
Kategori:	Kraftig og intens
Web:	www.louisjadot.com