

Maison Louis Jadot, Beaune 1. Cru - Grèves, Bourgogne, Côte de Beaune

Bourgogne

Beaune er vinhovedstad for hele Bourgogne og byen har lagt navn til Côte de Beaune. Côte de Beaune dækker den sydligste del af Côte d'Or og tager sit udspring mellem Nuits-Saint-Georges i nord og fortsætter syd på ca. 25 km. Vinmarkerne ligger på skråninger vest for byen, i nord grænsende til kommunen Savigny og i syd nabo til Pommard. Beaune er også centrum og hovedkvarter for négocianterne og handelshusene. Der findes 22 climats i Savigny-lès-Beaune klassificeret som 1. Cru-marker.

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 négociant, 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

"Les Grèves" ligger mod nord mellem "Les Toussaints", "Les Bresandes" og "Les Theurons". På fransk betyder "Grèves" sandet og småstenet - og det er netop det, der kendetegner jordbunden for disse vinmarker. Beaune Grèves er den største 1. Cru-vinmark i Beaune. Vinen er gæret på ståltank og derefter fadlagret 12-15 måneder. Parcellen til vinen giver saftig, frodig, rund, lidt tung og forførende vin med medium fylde og noter af saftige kirsebær og hindbær og blide noter fra fadet, alt sammen sat sammen til harmonisk struktur. Vinen har potentiale til at gemmes i op til 15 år.

Vinifikation:	Vinen er gæret på ståltank og derefter fadlagret 12-15 måneder.
Smagenoter:	Saftig, frodig, rund, lidt tung og forførende vin med medium fylde og noter af saftige kirsebær og hindbær.
Anbefales til:	Ost, Lam, Kalv, Vildt, Okse, Fransk landkøkken



Fakta

Årgang	2014
Varenr.:	1007034
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13 %
Potentiale:	Kan gemmes i op til 15 år.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.louisjadot.com