

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

Kommunen Pernand-Verglesses ligger mellem Aloxe-Corton og Savigny-Les-Beaune, i den nordlige del af Côte de Beaune. I Pernand produceres der både røde og hvide vine under Village og 1. Cru- appellationen. "Clos de la Croix de Pierre" er beliggende i "En Caradeux"-området. Vinmarken er østvendt, forholdsvis tæt på landsbyen. Jordbunden består især af kalksten og løse småsten i de øverste lag. Gæringen sker i ståltank, hvorpå vinen lagrer på egetræsfade i ca. 15 måneder. "Clos de la Croix de Pierre" er en powerfuld, struktureret men og yderst forfinet og delikat vin. Den udvikler sig flot efter åbning, især er det moden, sort frugt der synes at kendetegne duft og palette, og smagen er lang og præget af smidige, glatte tanniner.

Etiket & Logo:	Ansigtet på etiketten er vinguden Bacchus og illustrationen stammer fra firmaets grundlæggelse 1859.
Vinifikation:	Lagret ca. 15 måneder på egetræsfade.
Smagenoter:	Powerfuld, struktureret men også yderst forfinet og delikat vin. Det er især moden sort frugt der synes at kendetegne duft og palette.
Anbefales til:	Ost, Lam, Kalv, Vildt, Okse, Fransk landkøkken
Rating:	
2015	<i>Wine Enthusiast</i> 92 Point
2015	<i>Wine Spectator</i> 92 Point
2015	<i>James Suckling</i> 92 Point
2017	James Suckling 92 Point
2018	Jyllands-Posten 91+ Point



Fakta

Årgang	2015
Varenr.:	1007923
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13 %
Potentiale:	Kan gemmes 5-8 år.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.louisjadot.com