Maison Louis Jadot, Pommard 1. Cru - Clos de la Commaraine, 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 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

Pommard ligger mellem Beaune i nord og Volnay i syd. Her på bakkeskråningen er de fleste vinmarker øst og syd-østvendte. Pommard producerer kun rødvine og har ingen Grand Crus. "Clos de la Commaraine" er et af Louis Jadot's monopoler. Det dækker over 4 østvendte hektarer lige op ad landsbyen. Undergrunden er dyb og veldrænet på overfladen og ret stenet. Der er en del naturlige kilder i undergrunden, der bibringer friskhed til jorden og dermed også til vinen. Denne 1. Cru er gæret i 3-4 uger og der på fadlagret på fransk eg i 15-18 måneder. Det er en fyldig, på sin egen måde lidt fedmefuld vin, som i sit udtryk er typisk for Pommard: maskulin, dyb, meget aromatisk og med et stort potentiale og lang levetid.

Etiket & Logo:	Ansigtet på etiketten er vinguden Bacchus og illustrationen stammer fra firmaets grundlæggelse 1859.
Vinifikation:	Lagret 15-18 måneder på egetræsfade.
Smagenoter:	Fyldig og på sin egen måde en lidt fedmefuld vin, som i sit udtryk er typisk for Pommard: maskulin, dyb, meget aromatisk og med et stort potentiale og lang levetid.
Anbefales til:	Ost, Lam, Kalv, Vildt, Okse, Fransk landkøkken

Fakta

Årgang	2015
Varenr.:	1007925
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Bør først nydes 5 år efter høstået, derefter kan den gemmes yderligere 15 år.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.louisjadot.com