

Maison Louis Jadot, Gevrey-Chambertin 1. Cru - Les Cazetiers, Bourgogne, Côte de Nuits

Bourgogne

Côte de Nuits ligger umiddelbart syd for Dijon, og udgør den nordlige del af området som populært kaldes Côte d'Or (den gyldne skråning). Der er kun 6 kilometer mellem den første Grand Cru vinmark i Gevrey-Chambertin og den sidste i Vosne-Romanée. På denne strækning produceres verdens absolut dyreste og bedste rødvine baseret på Pinot Noir. 26 marker må skrive 1. Cru på etiketten, de bedste ligger lige nord for byen i en slugt, ved navn Combe de Laveaux. På de sydvendte skråninger ligger Clos St. Jacques og Laveaux St. Jacques, som er blandt de bedste.

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

Gevrey-Chambertin er den nordligste af de større kommuner i Côte de Nuits med 26 1. Crus og 8 Grand Crus. Halvdelen af 1. Crus'erne ligger spredt rundt omkring i omkredsen af Grand Crus'erne, resten ligger på de stejle, syd-østvendte skråninger i nord. "Cazetiers" vinmarken ligger på den østvendte skråning, næsten på samme højde som Chambertin Grand Cru-markerne, grænsende mod Clos Saint Jacques. Denne mark anses som værende en af de bedste 1. Crus. Mosten gærer 3 - 4 uger og der på fadlagres vinen 15 måneder. Louis Jadot's Gevrey-Chambertin er forholdsvis robust med helt exceptionel dybde, energisk vin med masser af frisk rød frugt, aromatisk bouquet og struktur til lang og flot udvikling over mange år.

Etiket & Logo:

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

Vinifikation:

Lagret 15 måneder på egetræsfade.

Smagenoter:

Forholdsvis robust med helt exceptionel dybde, energisk vin med masser af frisk rød frugt, aromatisk bouquet og struktur til lang og flot udvikling over mange år.

Anbefales til:

Lam, Mørkt fjerkræ, Kalv, Vildt, Okse, Fransk landkøkken



Fakta

| | |
|-------------|--|
| Årgang | 2015 |
| Varenr.: | 1007926 |
| Område: | Frankrig, Bourgogne, Bourgogne |
| Drue: | Pinot Noir |
| Alkohol: | 13.5 % |
| Potentiale: | Kan gemmes 15-20 år. |
| Kategori: | Kraftig og intens |
| Web: | www.louisjadot.com |