

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

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

I forbindelse med Louis Jadot's 150 års jubilæum i 2009 valgte man at frigive en helt unik "blend", der skulle være en hyldest til Beaune og til 1. Cru vinmarkerne. Siden frigivelsen af den første årgang i 2012 har Louis Jadot kunnet tilbyde sine kunder dette unikke blend, der mesterligt fremviser Beaunes 1er cru kvaliteter.

Vinen er blandet fra alle disse 1. Cru vinmarker: Clos des Ursules, Boucherottes, Cras, Clos Des Couchereaux, Bressandes, Theurons, Greves, Belissand, Chouacheux, Cent Vignes, Toussaints, Vignes Franches, Pertuisots, Aigrots, og Clos du Roi.

Beaune Celebration er lagret 18 måneder på franske egetræsfade, efterfulgt af 6 måneder i temperaturregulerede ståltanke. Den længerevarende lagring giver vinen en fantastisk dyb farve, og en duft af fuldmodne røde og sorte bær. Vinens smag er tæt på silkeblød og med en stor kompleksitet og rigdom. Det er stor Bourgogne, der allerede i sin ungdom smager fantastisk. Vinen har dog exceptionel lagringsværdi hvis man kan væbne sig med tålmodighed.

Navn:	Navnet er en hyldest Beaune og til 1. Cru vinmarkerne.
Etiket & Logo:	På etiketten ses navnene på alle 1. Cru vinmarkerne.
Vinifikation:	18 måneders lagring på franske egetræsfade.
Smagenoter:	Silkeagtig, rig og kompleks. Louis Jadots unikke eksklusive jubilæumsvin har en fantastisk dyb bouquet af røde og mørke, fuldmodne bær.



Fakta

Årgang	2015
Varenr.:	1008259
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Kan gemmes i op til 10 år.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.louisjadot.com

Anbefales til:

Ost, Lyst fjerkræ, Vildt, Fransk landkøkken

Rating:

2018	Vinous Media	92 Point
2018	Parkers Wine Advocate	92+ Point