Maison Louis Jadot, Beaune 1. Cru, Bourgogne, Côtede 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

Beaune 1. Cru er sammensat af forskellige 1. Crus' fra små vinmarker såsom ”Tuvilains”, ”Pertuisots”, ”Szies” mfl. og de er alle vinficeret af Louis Jadot. Gæringen er så vild / naturlig som muligt i åbne kar på afstilkede druer, ca. 33 dage, hvilket er forholdsvis lang tid, dette er for at ekstrahere så megen aroma, farve og tannin som muligt. De forskellige 1. Crus er vinificeret hver for sig, og lagret på egetræsfad ca.18 måneder. Det endelige sammenstik sker efter vinifikationen er færdig. Denne1. Cru er elegant, med krop og fylde og flotte noter af røde og sorte bær og en del krydderi. Blød og afdæmpet tekstur og tannin, hvilket også gør, at den vil udvikle sig flot på flasken.

Etiket & Logo:	Ansigtet på etiketten er vinguden Bacchus og illustrationen stammer fra firmaets grundlæggelse 1859.
Vinifikation:	De forskellige Crus er vinificeret hver for sig, hvorefter de er lagret på egetræsfade i 15-18 måneder. Det endelige blend foretages først til sidst.
Smagenoter:	Elegant vin med krop og fylde, flotte noter af røde og sorte bær og en del krydderi. Blød og afdæmpet tekstur og tannin, hvilket også gør, at den vil udvikle sig flot på flasken.
Anbefales til:	Ost, Lam, Kalv, Vildt, Okse, Fransk landkøkken

Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1018345
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13 %
Potentiale:	Op til 15 år fra høståret.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.louisjadot.com