

Maison Louis Jadot, Mercurey, Bourgogne, Côte Chalonnaise

Bourgogne

Vinene fra kommunerne Rully, Mercurey, Givry og Montagny har tidligere stået i skyggen af de mere kendte appellationer fra Côte de Beaune og Côte de Nuits, men netop derfor er der særligt gode køb at gøre netop herfra. Kvaliteten har ved mange blindsmagninger vist sig på højde med selv store vine fra Côte d'Or, og priserne ligger i et langt mere sympatisk leje.

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 Lardièrre. Han gik på pension i 2012 og overlod pladsen til Frédéric Barnier, som med stor respekt for Lardièrres 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

Côte Chalonnaise er en forlængelse af Côte de Beaune, syd for Santeney. Ud af de fem appellationer i Côte Chalonnaise er Mercurey den bedst kendte. Vinmarkerne omkranser byen og vender mod syd, øst og nordøst. Jordbunden i Mercurey minder en del om den i Côte de Beaune, og der findes her adskillige, velansete 1. Crus. Louis Jadot's Mercurey gærer 3 uger på tank og lagrer der næst på egetræsfade 12-16 måneder. Den er dyb i sin farve, blød og nænsom i stil, mellemfyldig og frugtig, og så alligevel med en vis kraft over sig. Den er åben, nem at gå til og beregnet til at nyde umiddelbart efter frigivelsen.

Etiket & Logo:

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

Vinifikation:

Lagret 12-15 måneder på egetræsfade.

Smagenoter:

Flot rød Bourgogne, dyb i farve, blød og nænsom i stil, mellemfyldig og frugtig og så alligevel med en vis kraft over sig. Den er åben, nem at gå til og beregnet til at nyde som en ungdommelig.

Anbefales til:

Ost, Mørkt fjerkræ, Kalv, Vildt, Allround, Fransk landkøkken



Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1018399
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13 %
Potentiale:	Kan gemmes 5-8 år.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.louisjadot.com