Maison Louis Jadot, Bourgogne Rouge - Couvent des Jacobins, Bourgogne, Halvflaske

Bourgogne

Bourgogne strækker sig fra Auxerre i nord, hvor vi finder Chablis, til Lyon mod syd, hvis Beaujolais inkluderes. Syd for Chablis finder vi det mest kendte område Côte d'Or – den gyldne skråning – hvor langt hovedparten af Grand Cru-vinmarkerne ligger. Côte d'Or er underopdelt i to dele: Côte de Nuits i nord og Côte de Beaune i syd. Området, hvor der dyrkes vin, er kun omkring 40 km langt og omkring 2 km bredt, og består af en række mindre byer (Villages), omgivet af flade vinmarker mod øst og stejle skråninger langs den vestlige højderyg. Bourgogne har 100 forskellige appellationer, nogenlunde ligeligt fordelt mellem hvide og røde vine. Grand Cru appellationen, der er Bourgognes fornemste, favner blot 33 berømte marker og dækker blot 1,4 % af den samlede produktion.

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

Selve produktionsområdet for denne vin er sådan set hele Bourgogne. Cuvéen kommer fra et afbalanceret blend fra Côte d'Or, inklusiv Hautes Côtes de Beaune og Hautes Côtes de Nuits, Côtes Chalonnaise (Mercurey) og Auxerrois (Irancy). Vinen fremstår ret kompleks, netop pga. af blendet fra de mange forskellige områder. Fra Côte de Nuits vil den typisk have sin ranke struktur og tannin, fra Hautes Côtes får den rig frugt og friskhed. Vinen er lagret delvist på ståltank - delvist på egetræsfade i 9-16 måneder, alt afhængig af årgang. Det er meget typisk Pinot Noir, i stilen masser af rød frugt (hindbær, jordbær, ribs) i vinens ungdom, som vil udvikle sig til mere komplekse og sekundære aromaer over tid.

Etiket & Logo:	Ansigtet på etiketten er vinguden Bacchus og illustrationen stammer fra firmaets grundlæggelse 1859.
Vinifikation:	Delvist fadlagret i 9-16 måneder.
Smagenoter:	Meget typisk Pinot Noir, i stilen masser af rød frugt (hindbær, jordbær, ribs) i vinens ungdom, som vil udvikle sig til mere komplekse og sekundære aromaer over tid.
Anbefales til:	Ost, Lyst fjerkræ, Mørkt fjerkræ, Kalv, Allround , Fransk landkøkken

Fakta

Årgang	2016
Varenr.:	1018615
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	12.5 %
Potentiale:	Kan gemmes op til 5 år.
Kategori:	Let og elegant
Web:	www.louisjadot.com