

Maison Louis Jadot, Beaujolais-Village - Combe aux Jacques, Beaujolais

Bourgogne

Beaujolais er Bourgognes sydligste vindistrikt. Området er på 22.000 ha og kan opdeles i Haut-Beaujolais, hvor vi finder de 10 Cru'er og det meste af Beaujolais Villages, samt det sydlige med den gængse Beaujolais - alle lavet på Gamay-druen.

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

Naturligvis som det er med Beaujolais-vine, lavet på 100 % Gamay-druer, den eneste anden blå drue i Bourgogne, og dette KUN i Beaujolais. Jordbunds-terroir'et her er en komposition af granit, ler og kalkaflejringer. Ud af de 22.000 ha. vinmarker som Beaujolais omfatter, hører ca. 6000 ha. her af under betegnelsen "Beaujolais Village AOC". Beaujolais Village "Combe aux Jacques" er som mange andre i Beaujolais vinificeret under metoden "maceration carbonic". Druerne kommer forskellige steder fra - en vis del fra Cru'en Régnié, en anden portion købes af udvalgte drueproducenter. Louis Jadot er den eneste negociant, der opkøber druer og vinificerer dem separat. Den lange maceration giver naturligvis god estrahering, hvilket resulterer i vin med god struktur der som følge her af, faktisk kan udvikle sig flot over flere år, selv om de fleste nok kender Beaujolais- vine, der skal drikkes nu og her - helt ung. Stadigvæk vil denne vin gøre sig godt afkølet, for at bevare de meget fine og delikate aromaer, der kendetegner Beaujolais. Prøv din Beaujolais med Italiensk mad - er faktisk et hit.

Smagenoter:

Usædvanlig flot Beaujolais, der endda har potentiale til at udvikle sig over nogle år. Men som naturligvis kan nydes kølig, ung og frisk.

Anbefales til:

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

Rating:

| | | |
|------|-----------------|----------|
| 2019 | Jyllands-Posten | 90 Point |
| 2020 | Jyllands-Posten | 90 Point |
| 2020 | Jyllands-Posten | 90 Point |



Fakta

| | |
|-------------|--|
| Årgang | 2018 |
| Varenr.: | 1019017 |
| Område: | Frankrig, Beaujolais, Bourgogne |
| Druer: | Gamay |
| Alkohol: | 13.5 % |
| Potentiale: | Nydes ung og frisk, kan gemmes 2-3 år. |
| Kategori: | Let og elegant |
| Web: | www.louisjadot.com |