Bourgogne

Chablis området ligger i Yonne departementet, det er den nordligste og køligste Bourgogne-appellation - særdeles særpræget og nærmest et brand i sig selv. Det helt særlige ved Chablis er den ekstremt mineralske jordbund, kaldet 'kimmeridge' som består af mere end 150 millioner års fossilerede skaldyr, østers især. Og netop Chablis-vine er et perfekt match til østers, og det siges at være fordi vinstokkene har hentet næring fra den kalk- og mineralholdige østers -undergrund. Vinmarkerne ligger langs floden Serien, 1. Cru-markerne på begge sider og Grand Cru markerne ligger kun på den østlige side. De 1. Cru-marker, der også ligger øst for floden, regnes for de bedste. Chablis må kun fremstilles af Chardonnay-druen, der fremstilles ingen rødvine i Chablis. Distriktet omfatter 20 små kommuner.

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

Det der præger enhver flaske Chablis-vin er det kontinentale klima, som er særdeles koldt om vinteren og varmt om sommeren, ganske ofte med forårsfrost, og så den mineralske undergrund, som giver ditto kølige, mineralske vine. Området er på ca. 3500 hektarer, inklusiv 856 ha. 1. Cru og Grand Cru med 100 % Chardonnay. Og Chablis 1. Cru produceres på 40 forskellige "lieux-dits". Louis Jadot's Chablis er gæret af forskellige vinmagere, hovedsalig i store kar, og der på lagret i Louis Jadot's kældre 9 - 12 måneder. Chablis i smuk, lys, lidt gylden i farven, en mundrensende, klar, en smule skarp og meget frisk hvidvin til østers og salte oste.

Etiket & Logo:	Ansigtet på etiketten er vinguden Bacchus og illustrationen stammer fra firmaets grundlæggelse 1859.
Vinifikation:	Vinen er udelukkede lagret på ståltanke.
Smagenoter:	Smuk, lys, med lidt gylden forklædning. Vinen har en mundrensende, mineralsk, klar, en smule skarp og meget frisk hvidvin til østers og hvid fisk.
Anbefales til:	Fed fisk, Lyst fjerkræ, Sushi, Mager fisk, Allround , Østers

Rating:

2015	Decanter Wine Awards	Anbefalet
2015	International Wine Challenge	Anbefalet

Fakta

Årgang	2018
Varenr.:	1019137
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13 %
Potentiale:	Nydes ung og frisk, men kan gemmes op til 5 år.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.louisjadot.com

	Challenge	
2016	International Wine Challenge	Bronze
2019	Lorang & Co.	*****