

Maison Louis Jadot, Fleurie - Poncereau, Beaujolais, 1/2 fl.

Cru Beaujolais

Beaujolais er Bourgognes sydligste vindistrikt. Området er på 22.000 ha. og kan opdeles i Haut-Beaujolais, hvor vi finder de 10 Cru'er samt det meste af Beaujolais Villages, og det sydlige med den gængse Beaujolais - alle lavet på Gamay-druen. De 10 Cru'er er: Brouilly, Chénas, Chiroubles, Cote de Brouilly, Fleurie, Juliéas, Morgon, Moulin à Vent, Régnié og Saint Amour.

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 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

Beaujolais hører til den sydligste del af Bourgogne-regionen og Fleurie er en af de 10 Crus'er i Beaujolais, beliggende mellem Villefranche sur Saône og Mâcon. Ca. 815 ha. produceres under Fleurie-Appellationen AOC. Poncereau-parcellen ligger nær Fleurie by, på den nordlige og vestlige side af byen. Den geologiske komposition er ret anderledes lige her, end den er i Côte d'Or. Det øverste lag jordbund er meget tyndt og løst, næsten laksefarvet her og der med krystalsten som subunderlag, og giver en anderledes glat struktur i jordbundslagene. Louis Jadot Fleurie - Poncereau har gennemgået semi-maceration carbonic-gæring, og er der efter fadlagret 8-10 måneder. Det er frugtig og floral vin, blød, fin og elegant, men også saftig og på sin egen måde ret kraftfuld. Teksturen er silkeglat med vidunderlig finesse. Smagen har masser af modne sommerbær og markant syre, der smelter sammen i fin harmonisk finish.

Vinifikation:	Lagret 8-10 måneder på egetræsfade.
Smagenoter:	Frugtig og floral vin, blød, fin og elegant, men også saftig og på sin egen måde ret kraftfuld. Smagen har masser af modne sommerbær og markant syre, der smelter sammen i fin harmonisk finish.
Anbefales til:	Ost, Lyst fjerkræ, Mørkt fjerkræ, Kalv, Allround, Fransk landkøkken



Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1019838
Område:	Frankrig, Cru Beaujolais, Cru Beaujolais
Drue:	Gamay
Alkohol:	13 %
Restsukker:	0.5 gram/liter
Potentiale:	Kan nydes ung og frisk, men kan gemmes 3-4 år.
Kategori:	Frugtig og fyldig
Web:	www.louisjadot.com