Maison Louis Jadot, Santenay Blanc - Clos de Malte, Bourgogne, Côte de Beaune

Bourgogne

Côte de Beaune er den sydligste del af hele Côte d'Or og ligger mellem Côte de Nuits og Côte Chalonnaise. Området er på 5.900 ha. altså næsten dobbelt så stort som Côte de Nuits. Det indeholder vine med betegnelse AOC, Village, 1. Cru og Grand Cru (hvoraf Corton som den eneste røde Grand Cru). Omfatter i øvrigt Aloxe-Corton, Pernand-Vergelesses, Savigny-les-Beaune, Beaune /Hautes-Côtes de Beaune, Pommard, Volnay, Monthélie /Auxey-Duresses, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet og Santenay.

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

Byen Santenay ligger i den sydlige del af Côte de Beaune, lige efter Chassagne-Montrachet. "Clos de Malte" er et 7 hektar "Monopole", som Louis Jadot er ene -ejer af. Det ligger på climat'en "Sous la Fée" ved foden af Montagne desTroix Croix. Santenay Clos de Malte er især beplantet med Pinot Noir, dog med en lille hektar med Chardonnay, beliggende i den fugtige undergrund af kalksten og ler. "Clos de Malte" gærer på egetræsfade og lagrer bagefter på små fade 12 måneder. Vinen er let fedmefuld og velstruktureret, den er burgundisk elegant, med frugtige aromaer, lidt citron-duftende, med fine noter fra fadet.

Etiket & Logo:	Ansigtet på etiketten er vinguden Bacchus og illustrationen stammer fra firmaets grundlæggelse 1859.
Vinifikation:	Fadlagret 12 måneder.
Smagenoter:	Let fedmefuld og velstruktureret, den er burgundisk elegant, med frugtige aromaer, lidt citron-duftende, med fine noter fra fadet.
Anbefales til:	Ost, Mørkt fjerkræ, Kalv, Vildt, Allround , Fransk landkøkken

Fakta

Årgang	2018
Varenr.:	1020558
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Kan gemmes 5-10 år.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.louisjadot.com