

Maison Louis Jadot, Côte de Beaune-Villages, Bourgogne, Côte de Beaune

Côte de Beaune

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 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 négociant, 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

Côte de Beaune-Village-appellation kan anvendes af alle Villages (byerne) i Côte de Beaune-området med undtagelse af fire og disse er: Aloxe-Corton, Beaune, Pommard og Volnay. Côte de Beaune Villages er generelt gode led mellem de regionale Bourgogne-vine og Crus-vinene. Louis Jadot Cuvée'erne er hovedsaglig fra Chorey les Beaune og Ladoix. Gæringen er så naturlig som muligt (vildgæring) i åbne kar på afstilkede druer, og undergår forholdsvis lang gæring, ofte mere end en måned, for at ekstrahere så megen aroma, farve og tannin som muligt fra druerne. Der efter lagrer vinen på egetræsfade 12 måneder. Dette er en ung og frugtig vin med aromaer af røde bær - hindbær, ribs, kirsebær og jordbær. Delikat og struktureret med bløde, dæmpede tanniner.

Etiket & Logo:

Ansigtet på etiketten er vinguden Bacchus og illustrationen stammer fra firmaets grundlæggelse 1859.

Vinifikation:

Fadlagret ca. 12 måneder.

Smagenoter:

Ung og frugtig vin med aromaer af røde bær - hindbær, ribs, kirsebær og jordbær. Delikat og struktureret med bløde, dæmpede tanniner.

Anbefales til:

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



Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1023071
Område:	Frankrig, Bourgogne, Côte de Beaune
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13 %
Potentiale:	Kan gemmes ca. 5 år.
Kategori:	Frugtig og fyldig
Web:	www.louisjadot.com