

Maison Louis Jadot, Coteaux Bourguignons Blanc, Bourgogne

Bourgogne

Bourgogne strækker sig fra Auxerre i nord, hvor vi finder Chablis, til Lyon mod syd, hvis Beaujolais inkluderes. Syd for Chablis finder vi det mest kendte område Côte d'Or – den gyldne skråning – hvor langt hovedparten af Grand Cru-vinmarkerne ligger. Côte d'Or er underopdelt i to dele: Côte de Nuits i nord og Côte de Beaune i syd. Området, hvor der dyrkes vin, er kun omkring 40 km langt og omkring 2 km bredt, og består af en række mindre byer (Villages), omgivet af flade vinmarker mod øst og stejle skråninger langs den vestlige højderyg. Bourgogne har 100 forskellige appellationer, nogenlunde ligeligt fordelt mellem hvide og røde vine. Grand Cru appellationen, der er Bourgognes fornemste, favner blot 33 berømte marker og dækker blot 1,4 % af den samlede produktion.

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

På de ler- og kalkholdige jorde i det nordlige Bourgogne dyrker Louis Jadot de Chardonnay-druer, som sammen med Aligoté-druer fra de granitholdige jorder i Beaujolais, skaber denne friske Coteaux Bourguignons Blanc. Et indsmigrende ægteskab mellem Bourgognes to hvidvinsdruer. Coteaux Bourguignons-appellation blev godkendt i januar 2011 af Institut National des Appellations Contrôlées, der varetager vinlovgivningen overalt i Frankrig. Appellationen afløste den tidligere Bourgogne Grand Ordinaire, og tillader druer fra det nordligste Bourgogne til det sydligste Beaujolais. Det samlede areal er dog kun på knap 360 ha. Foruden førnævnte Chardonnay og Pinot Noir, er det også tilladt at anvende Mellon, Tressot og César. Formålet med at skabe den nye appellations var netop at åbne op for nye, spændende blandingsvine som denne, hvor vinelskere kan få smagen af Bourgogne til en overkommelig pris. Vine der fra fødslen er både friske, frugtrige og imødekommende. Det hæderkronede vinhus Louis Jadot har med deres Coteaux Bourguignons Blanc skabt en smuk, frisk og autentisk hvidvin, hvor druernes ophav tydeligt kommer til udtryk.

Coteaux Bourguignons præsenterer sig flot med sin gyldengrønne farve og tydelige grønne reflekser. I bouqueten byder vinen på sprøde, grønne æbler og citrusskal samt fine hvide blomster, et strejf af hvide ferskener og en let saltagtig mineralitet. Æbler og citrusskal går igen i smagen sammen med en klar, rensende og forfriskende syre. En silkeblød mund med blid syre og sart frugt og en let og fyldig smagsoplevelse, der afsluttes af en elegant, mineralsk afslutning.



Fakta

Årgang	2021
Varenr.:	1024323
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	12.5 %

Potentiale:	Op til tre år fra høsttidspunktet
Kategori:	Let og elegant
Web:	www.louisjadot.com

Coteaux Bourguignons Blanc er en alsidig hvidvin, der byder sig til sommerens lette køkken, hvad enten det er fisk og skaldyr, lyst fjerkræ eller ikke alt for kraftige oste.

Vinifikation:	Gæring og lagring i rustfri ståltanke	
Smagenoter:	Duften byder på forfriskende indtryk af grønne æbler og citronskal. Disse indtryk går igen i smagen, der endvidere har en både rensende og forfriskende syre	
Anbefales til:	Ost, Lyst fjerkræ, Vegetariske retter, Skaldyr, Mager fisk, Nordisk køkken, Aperitif	
Rating:		
2017	Winelab.dk	*****
2017	VinAvisen	*****
2018	VinAvisen	*****
2020	Ekstra Bladet	90 Point
2020	Ekstra Bladet	*****