

Maison Louis Jadot, Savigny-lès-Beaune, Bourgogne, Côte de Beaune

Bourgogne

Maison Louis Jadot

Louis Jadot hører til blandt Bourgognes mest historiske og prestigjøre 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

Med Beaune mod syd og selve Corton-højen mod nordøst blander Savigny-lès-Beaune sig i geografisk henseende med det nordlige Côte de Beaunes fine selskab. 90% af appellationens vine er røde, og jordbunden består primært af kalksten og grus – hvilket er perfekt til fremstilling af Pinot Noir vine med et feminint og elegant udtryk.

Druerne afstilles ved ankomsten til vingården. Herefter gærer de i store fade over de efterfølgende 3-4 uger. Sluttelig lagrer vinen i 18 måneder i brugte fad fra Jadots eget bødkerfirma Cadus. Maison Louis Jadots Savigny-lès-Beaune har en sart rubinrød farve. I både duft og smag har vinen fint afstemte noter af hindbær, solbær og kirsebær. En delikat, underliggende syre løfter vinen op og giver den struktur. Server den i store Bourgogneglas, ved en temperatur omkring de 14-15 grader til lyst kød.

Vinifikation:	Gæring i store fade. Lagring i små egetræsfade i 18 måneder.
Smagenoter:	Fremragende Bourgogne fra en af Beaunes mest undervurderede områder. Vinen har dragende noter af de fineste bær og en elegant smag understøttet af en delikat frugtsyre.
Anbefales til:	Lyst fjerkræ, Kalv, Vildt, Fransk landkøkken, Trøffel



Fakta

Årgang	2021
Varenr.:	1026635
Område:	Frankrig, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13 %

Potentiale:	Op til 10 år fra frigivelsestidspunktet
Web:	www.louisjadot.com