

Maison Louis Jadot, Chassagne-Montrachet, Bourgogne, Côte de Beaune

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.

Chassagne Montrachet ligger syd for Beaune landsbyen og er en af de fem landsbyer i det prestigefyldte område kendt som "Côte des Blancs". De hvide vine fra Chassagne Montrachet er blandt de mest koncentreret i Côte des Blancs. Chardonnay er den eneste druesort, der bruges til de hvide vine i appellationen. Stilen på Chassagne-Montrachet bliver ofte beskrevet som en solid kombination af Puligny-Montrachets finesse og elegance med Meursaults vægt og smørfedme. Vinen har et mere eksotisk præg end dens naboer og byder på en rustik mineralitet.

Gæringen finder sted i Louis Jadots store faciliteter i Beaune i store egetræsfade, herefter lagres vinen videre i barrrique i 18 måneder, hvoraf en tredjedel er nye fade. Dette er stor Bourgogne, der sagtens kan kapere fedefiskeretter med en masse smør. Vinen er også en genial partner til hummer eller til lyse fjerkræretter med morkler. Vinen kan med fordel dekanteres 2 timer inden servering.

Vinifikation:	Gæret i store kar. Lagret i 15 måneder i egetræsfade.
Smagenoter:	Exceptionel Chassagne-Montrachet med en dyb smagsrigdom, rustik mineralitet og imponerende længde. Vinen byder på noter af gule æbler, ristede nødder, smør og stenfrugt.
Anbefales til:	Fed fisk, Lyst fjerkræ, Skaldyr, Flødebaserede retter, Fransk landkøkken, Kammusling

