

# Maison Louis Jadot, Beaune 1. Cru - Clos des Ursules - Monopole, Bourgogne, Côte de Beaune

## Bourgogne

Beaune er vinhovedstad for hele Bourgogne og byen har lagt navn til Côte de Beaune. Côte de Beaune dækker den sydligste del af Côte d'Or og tager sit udspring mellem Nuits-Saint-Georges i nord og fortsætter syd på ca. 25 km. Vinmarkerne ligger på skråninger vest for byen, i nord grænsende til kommunen Savigny og i syd nabo til Pommard. Beaune er også centrum og hovedkvarter for négocianterne og handelshusene. Der findes 22 climats i Savigny-lès-Beaune klassificeret som 1. Cru-marker.

## 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

Beaune 1. Cru "Clos des Ursules" er en indhegnet del af Beaune 1. Cru "Vignes Franches". "Clos des Ursules" blev erhvervet i 1826 af Louis Henry Denis Jadot selv, og er siden da forblevet suverænt ejet af Jadot-familien. Gæring foregår så naturlig som muligt årgang for årgang (vildgæring) og er ret langtrukken mhp. at ekstrahere så meget farve, aroma og tannin som muligt. De forskellige 1. Cru'er vinificeres hver for sig og får ca. 18 måneders fadlagring. En fuldblods-Bourgogne, fast, rank og med en vis volumen. Men bestemt også fin og elegant med let anstrøg af jordbund og lang, luksuriøs finish. En vin der samler sig i perfekt balance mellem elegance og styrke.

Etiket & Logo:	Ansigtet på etiketten er vinguden Bacchus og illustrationen stammer fra firmaets grundlæggelse 1859.	
Vinifikation:	De forskellige Crus er vinificeret hver for sig og fadlagret ca. 18 mrd.	
Smagenoter:	Fuldblods-Bourgogne - fast, rank og med en vis volumen, men også fin og elegant med anstrøg af jordbund og lang, luksuriøs finish. Perfekt balance mellem elegance og styrke.	
Anbefales til:	Ost, Lam, Kalv, Vildt, Okse, Fransk landkøkken	
Rating:		
2010	Parkers Wine Advocate	91 Point
2018	Wine Spectator	93 Point
2018	Wine Spectator	Top 100 wines 2021
2018	Parkers Wine Advocate	92-94 Point
2018	Decanter	97 Point



## Fakta

Årgang	2015
Varenr.:	1006815
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Kan gemmes op til 10-15 år.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	<a href="http://www.louisjadot.com">www.louisjadot.com</a>