

Maison Louis Jadot, Corton-Charlemagne Grand Cru, Bourgogne, Côte de Beaune

Corton-Charlemagne

Corton-Charlemagne er en Grand Cru-appellation, udelukkende for hvidvine fra Montagne de Corton i Côte de Beaune. Opkaldt efter den hellige romerske Kejser Charlemagne (på dansk Karl Den Store) som i 775 donerede marken til klosteret i Saulieu. Appellationen blev introduceret som AOC i 1937. Corton-Charlemagne ligger mellem Côte de Nuits og Côte de Beaune, i højder mellem 280 og 330 m. Det meste af appellationen er sydvest-vendt. Selve Corton-højen har vinmarker på tre sider af den høje, runde bakke, mod de tre kommuner Aloxe-Corton (Climat: Le Charlemagne), Pernand-Vergelesses (Climat: En Charlemagne) og Ladoix-Serrigny.

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

Corton-Charlemagne Grand Cru-appellationen er delt mellem de to landsbyer (Villages) Aloxe-Corton og Pernand-Vergelesses i den nordlige del af Côte de Beaune. Selve byen Aloxe-Corton har den sjældne status at over halvdelen af dens areal er dækket af Grand Cru-marker, delvist øst, syd og sydvestvendte. Vinen gærer på egetræsfade og lagrer der på 18 måneder på fad. Corton-Charlemagne er powerfull, rig på smag og aroma, fyldig, kraftig og mineralsk. Smagsnoterne er intense, florale, frugtige og koncentrerer sig desuden mod krydderi - peber og kanel. f.eks.

Etiket & Logo:

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

Vinifikation:

Fadlagret 18 måneder.

Smagenoter:

Powerfull, rig, fyldig, kraftig og mineralsk. Smagsnoterne er intense, florale, frugtige og krydrede af lidt peber og kanel.

Anbefales til:

Fed fisk, Lyst fjerkræ, Skaldyr, Flødebaserede retter, Østers

Rating:

2009

Parkers Wine Advocate

96 Point

2008

Int. Wine Challenge

95 Point



Fakta

Årgang	2015
Varenr.:	1006867
Område:	Frankrig, Bourgogne, Corton-Charlemagne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13.5 %
Restsukker:	1 gram/liter
Potentiale:	Bør først nydes 10-20 år efter høståret.
Kategori:	Kraftig og intens
Web:	www.louisjadot.com