

# Maison Louis Jadot, Marsannay, Bourgogne, Côte de Nuits

## Bourgogne

Det er et sandt patchwork af marker der udgør Côte de Nuits-Villages med 171 ha. marker med blå druer og 7 ha. med grønne druer. Der er 5 marker i alt, og 2 ligger i den nordlige del af Côte de Nuits: Fixin og Brochon, og tre i den sydligste: Prémieux, Comblanchien og Corgoloin.

## 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 negociéant, 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

Marsannay er den nordligste kommune i Côte d'Or, beliggende bogstaveligt på byens Dijon's udkant, nord for Gevry Chambertin. Marsannay fik tildelt A.O.C. (Appellation d'origine contrôlée) i 1987 og blev der med den første by, til hvilken appellationen dækker over både rød-, hvid- og rosévin. Vinen gærer i træfade ca. 4 uger, inden den fadlagres 15 måneder. Louis Jadot's Marsannay er mørk og dyb, med fyldig med reminiscens af brombær, svesker og solbær, og med årene vil den udvikle lidt moskusagtige noter. I de fleste årgange er vinen ret tanninrig, spændstig og smidig.

Etiket & Logo:

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

Vinifikation:

Lagret 15 måneder på egetræsfade.

Smagenoter:

Louis Jadot's Marsannay er mørk og dyb, med fyldig med reminiscens af brombær, svesker og solbær og med årene vil den udvikle lidt moskusagtige noter. I de fleste årgange er vinen ret tanninrig, spændstig og smidig.

Anbefales til:

Lam, Mørkt fjerkræ, Kalv, Vildt, Okse, Fransk landkøkken



## Fakta

Årgang	2015
Varenr.:	1007920
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13 %
Potentiale:	Kan gemmes 8-12 år.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	<a href="http://www.louisjadot.com">www.louisjadot.com</a>