

Maison Louis Jadot, Givry, Bourgogne, Côtes Chalonnaise

Bourgogne

Vinene fra kommunerne Rully, Mercurey, Givry og Montagny har tidligere stået i skyggen af de mere kendte appellationer fra Côte de Beaune og Côte de Nuits, men netop derfor er der særligt gode køb at gøre netop herfra. Kvaliteten har ved mange blindsmagninger vist sig på højde med selv store vine fra Côte d'Or, og priserne ligger i et langt mere sympatisk leje.

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

Givry-vinstokkene vokser rundt om byen Givry, der ligger mellem Mercurey og Montagny. Jordbunden består af kalkholdig brun jord og vinene herfra bliver ofte sammenlignet med vinene fra Volnay.

Vinen har en smuk gylden farve i glasset. Kombinationen af de delikate aromaer af hvide frugter og den diskrete vanille fra fadlagringen resulterer i en fyldig og lækker hvidvin, der kan nydes med skaldyr, grillet fisk eller lyst fjerkræ.

Vinifikation:	10-12 måneders fadlagring på egetræsfade.
Smagenoter:	Kombinationen af de delikate aromaer af hvide frugter og den diskrete vanille fra fadlagringen resulterer i en fyldig og lækker hvidvin, der kan nydes med skaldyr, grillet fisk eller lyst fjerkræ.
Anbefales til:	Fed fisk, Lyst fjerkræ, Skaldyr, Aperitif, Gedeost



Fakta

Årgang	2016
Varenr.:	1008212
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13 %
Potentiale:	Kan gemmes 4-7 år efter høsttidspunktet
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.louisjadot.com