

Maison Louis Jadot, Beaune 1.Cru - Pertuisots, 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 Lardièrre. Han gik på pension i 2012 og overlod pladsen til Frédéric Barnier, som med stor respekt for Lardièrres 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

Les Pertuisots er en selvstændig parcel beliggende på vinmarken Les Vignes Franches som ligger tæt på den berømte Clos des Ursules. Jordbunden er kalk- og lerholdig og rig på søbundsaflejringer. Der er to naturlige vandressourcer ved marken, som beskytter jorden mod at udtørre.

Maison Louis Jadot, Beaune 1.Cru – Pertuisots er vinificeret i åbne tanke, efter afstilkning, i 3-4 uger for at frembringe typiciteten af terroret. Vinen har efterfølgende lagres på egetræsfade i 18 måneder.

Vinen har en smuk delikat farve med en kompleks og vedvarende eftersmag.

Vinifikation:	18 måneders fadlagring
Smagenoter:	Vinen har en smuk delikat farve med en kompleks og vedvarende eftersmag.
Anbefales til:	Mørkt fjerkræ, Vildt, Okse, Fransk landkøkken, Gris



Fakta

Årgang	2016
Varenr.:	1008529
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13 %

Potentiale: Kan gemmes i 12-15 år efter høsttidspunktet

Kategori: Let og elegant

Web: www.louisjadot.com