

Maison Louis Jadot, Puligny-Montrachet 1. Cru - La Garenne, Bourgogne, Côte de Beaune

Bourgogne

På en lille beskeden, undseelig og ikke særlig køn bakke mellem landsbyerne Puligny og Chassagne ligger en af verdens mest berømte vinmarker. Vine fra Puligny-Montrachet er selve hjertet af Côte de Beaune, og det er næsten objektivt at anføre, at her fra frembringes verdens bedste hvinvine. Kommunen ligger mellem Meursault i nord og Chassagne-Montrachet i syd. Undergrunden i Puligny er særdeles leret og vinene skal kendes på fin syre, struktur og mineralitet.

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

I Côte de Beaune er Meursault, Chassagne-Montrachet og Puligny-Montrachet de tre mest betydningsfulde landsbyer, og et naturligt centrum for Chardonnay-druen. Stilmæssigt betragtes Meursault ofte som værende maskulin i forhold til Chassagne-Montrachet, hvis ry ikke mindst skyldes de store Grands Crus, som er mere robuste og fyldige sammenlignet med Puligny-Montrachet, der er mere indsmigrende, elegante og feminine. La Garenne-marken på blot 0,37 ha er en af Jadots 12 forskellige 1. Cru-vine i Puligny. Jordbunden på La Garenne er ganske kalkholdig, hvilket i kombination med 15 måneders fadlagring, giver en både fyldig, generøs og elegant vin, der uden problemer kan se frem til et 10-15 år langt og lykkeligt liv.

Vinifikation:	15 måneder på franske egefade.
Smagenoter:	Fyldig, generøs og elegant Puligny-Montrachet fra den blot 0,37 ha store 1. Cru-mark La Garenne, hvor jordbunden er karakteriseres af et stort kalkindhold.
Anbefales til:	Fed fisk, Skaldyr, Mager fisk, Østers, Kammusling



Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1018387
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	10-15 år fra høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.louisjadot.com