

Maison Louis Jadot, Bourgogne Aligoté, Bourgogne

Bourgogne

Bourgogne strækker sig fra Auxerre i nord, hvor vi finder Chablis, til Lyon mod syd, hvis Beaujolais inkluderes. Syd for Chablis finder vi det mest kendte område Côte d'Or – den gyldne skråning – hvor langt hovedparten af Grand Cru-vinmarkerne ligger. Côte d'Or er underopdelt i to dele: Côte de Nuits i nord og Côte de Beaune i syd. Området, hvor der dyrkes vin, er kun omkring 40 km langt og omkring 2 km bredt, og består af en række mindre byer (Villages), omgivet af flade vinmarker mod øst og stejle skråninger langs den vestlige højderyg. Bourgogne har 100 forskellige appellationer, nogenlunde ligeligt fordelt mellem hvide og røde vine. Grand Cru appellationen, der er Burgognes fornemste, favner blot 33 berømte marker og dækker blot 1,4 % af den samlede produktion.

Maison Louis Jadot

Louis Jadot hører til blandt Burgognes 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

Aligoté-druen har sit naturlige udspring i Bourgogne, hvor den har været dyrket siden slutningen af 1700-tallet. Af Frankrigs i alt 2.000 Aligoté-beplantede hektarer, findes alene de 1.800 i Bourgogne – fra Chablis i nord til Mâconnais i syd. Aligoté nåede sit beplantnings- og popularitetsmæssige lavpunkt i midten af 1980'erne, men har i de senere år, fuldt fortjent, genrejst sig som et værdigt alternativ til Chardonnay, hvor den – når den er bedst, kan levere vine med en sjælden nerve. Druerne til Louis Jadots Bourgogne Aligoté kommer hovedsageligt fra Magny les Villiers og Pernand Vergelesses. Druerne vinificeres i rustfri stålitanke, og vinen aftappes i det følgende forår, så den kan fremstå mest mulig frisk og frugtrig. Bourgogne Aligoté fra Louis Jadot fremstår med sarte gyldengrønne reflekser. I bouqueten giver den friske påmindelser om citrusfrugter og grønne æbler. Disse elementer vedholdes i smagen, der følges elegant af en forfriskende og sprød syre. En veloplagt ledsager til fx fisk og skaldyr, sarte lyse fjerkræretter eller lette gedeoste.

Vinifikation:

Ingen fadlaring.

Smagenoter:

I bouqueten giver den friske påmindelser om citrusfrugter og grønne æbler. Disse elementer vedholdes i smagen, der følges elegant af en forfriskende og sprød syre.

Anbefales til:

Lyst fjerkræ, Skaldyr, Mager fisk, Nordisk køkken, Gedeost



Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1018540
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Aligoté
Alkohol:	12 %
Potentiale:	Nydes indenfor 2-3 år efter høsttidspunktet
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.louisjadot.com