

Maison Louis Jadot, Pernand-Vergelesses - Clos de la Croix de Pierre, Bourgogne, Côte de Beaune

Bourgogne

Côte de Beaune er den sydligste del af hele Côte d'Or og ligger mellem Côte de Nuits og Côte Chalonnaise. Området er på 5.900 ha. altså næsten dobbelt så stort som Côte de Nuits. Det indeholder vine med betegnelse AOC, Village, 1. Cru og Grand Cru (hvoraf Corton som den eneste røde Grand Cru). Omfatter i øvrigt Aloxe-Corton, Pernand-Vergelesses, Savigny-les-Beaune, Beaune /Hautes-Côtes de Beaune, Pommard, Volnay, Monthélie /Auxey-Duresses, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet og Santenay.

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 Lardiére. Han gik på pension i 2012 og overlod pladsen til Frédéric Barnier, som med stor respekt for Lardiéres 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

Pernand-Vergelesses-vinmarkene ligger side om side med Aloxe-Corton og Savigny-les-Beaune i en vidunderlig dal. Markerne er meget velplacerede, øst og syd-østvendte. Højderne her varierer fra 260 til 380 meter over havets overflade. "Clos de la Croix de Pierre" ligger ved siden af den berømte Cru "En Caradeux", ikke langt fra den, for området så typiske landsby Pernand. Undergrunden er kalkholdig med en meget stenet overflade. Druerne til vinen presses nænsomt og mosten fadlagres der på 15-18 måneder. Vinen er meget velbalanceret, meget lige til, sikker og rank i stilen med behagelig struktur. Stokkene er forholdsvis unge. Lige en vin til f.eks. Comté- og gedeost.

Etiket & Logo:

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

Vinifikation:

Lagret 15-18 måneder på franske egetræsfade.

Smagenoter:

Vinen er meget velbalanceret, meget lige til, sikker og rank i stilen med behagelig struktur og meget anvendelig som frokostvin.

Anbefales til:

Ost, Mørkt fjerkræ, Kalv, Vildt, Allround, Fransk landkøkken



Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1019364
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13 %
Potentiale:	Kan gemmes 5-10 år.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.louisjadot.com