

Maison Louis Jadot, Pouilly-Fuissé, Bourgogne, Mâconnais

Bourgogne

Pouilly-Fuissé er en AOC udelukkende for hvidvin i Mâconnais, beliggende i Fuissé kommunen, Solutré-Pouilly, Vergisson og Chaintré. Pouilly-Fuissé er den mest kendte del af Mâconnais, der er ingen 1. Cru-marker, dette pga., at ingen af de lokale druedyrkede ansøgte om Grand Cru status, da AOC'en blev etableret i 1937. Det til trods, rummer Pouilly-Fuissé nogle fremragende marker og producerer ditto hvidvine.

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

Vinmarkerne til Louis Jadot Pouilly-Fuissé ligger i det sydlige Bourgogne, mod den nordlige del af Beaujolais i hjertet af de store hvide Burgundere; Fuissé, Pouilly, Loché, Vizelles og Saint Véran. Man laver kun Pouilly-Fuissé-vin på Chardonnay-druer, produktionen er ret lille, og druerne kommer fra skråninger fra Fuissé, Solutré, Pouilly, Vergisson og Chaintré, som alle har et terroir med jordbund af ler og kridt fra den Jurassiske tidsalder for mange millioner år siden. En del af vinen er lagret på åbne kar, en anden del på egetræsfade, og til sammen giver det på den ene side struktur i vinen, på den anden side frugt og total friskhed. Vinen har gyldne toner, harmonisk palette med hasselnød, ristede mandler, grapefrugt og citroner som de dominerende noter.

Etiket & Logo:	Ansigtet på etiketten er vinguden Bacchus og illustrationen stammer fra firmaets grundlæggelse 1859.
Vinifikation:	Delvis fadlagret.
Smagenoter:	Gyldne toner, harmonisk palette med hasselnød, ristede mandler, grapefrugt og citroner som de dominerende noter.
Anbefales til:	Fed fisk, Lyst fjerkræ, Skaldyr, Flødebaseerede retter, Østers



Fakta

Årgang	2018
Varenr.:	1019903
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13 %
Potentiale:	Nydes ung og frisk, men kan gemmes 5-8 år.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.louisjadot.com