Château des Jacques, Morgon, Beaujolais

Bourgogne

Beaujolais er Bourgognes sydligste vindistrikt. Området er på 22.000 ha. og kan opdeles i Haut-Beaujolais, hvor vi finder de 10 Cru'er samt det meste af Beaujolais Villages, og det sydlige med den gængse Beaujolais - alle lavet på Gamay-druen. De 10 Cru'er er: Brouilly, Chénas, Chiroubles, Cote de Brouilly, Fleurie, Juliénas, Morgon, Moulin à Vent, Régnié og Saint Amour.

Château des Jacques

Det historiske Château des Jacques ligger i landsbyen Romanèche-Thorins i Moulin-à-Vent appellationen, og betragtes i almindelighed som den mest prestigiøse ejendom i Beaujolais. Château des Jacques' tidligere direktør, Guillaume de Castelnau, har formået at revolutionere vinfremstillingen i Beaujolais efter burgundiske traditioner og metoder og dermed hæve kvalitetsniveauet betragteligt for regionens vine.

Vinen

Beaujolais er den sydligste del af Bourgogne – Morgon er en af de 10 Crus'er i Beaujolais. Produktionsarealet er ca. på 1100 ha. jordbund bestående af granit og skifer. Louis Jadot købte denne vinmark i 2001. Den ligger på en bakkeskråning lige over landsbyen Villié Morgon, syd- og sydøstvendt, så altså formidabel placering. Selve gæringen varer 12-20 dage, alt afhængig af årgang, og Cuvéen er sammenstukket fra forskellige Clos: Côte du Py, Bellevue og Les Charmes. Der på er de fadlagret inden det endelige sammenstik. Det er vin med dyb, flot farve og aromaer af valnød og små røde bær, silkebløde tanniner, som i øvrigt vil lade vinen udvikle sig smukt over mange år. Fantastisk vin til det franske, men måske endnu mere det italienske, tomatbaserede køkken.

Vinifikation:	Let fadlagret.
Smagenoter:	Vin med dyb, flot farve, aromaer af valnød og små røde bær og silkebløde tanniner.
Anbefales til:	Ost, Lyst fjerkræ, Mørkt fjerkræ, Kalv, Allround , Fransk landkøkken

Rating:

2015	Gastromand	*****
2016	Wine Enthusiast	91 Point
2020	Ekstra Bladet	92 point

Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1019944
Område:	Frankrig, Cru Beaujolais, Bourgogne
Drue:	Gamay
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Kan nydes ung og frisk, men kan også gemmes 5-10 år.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.chateau-des-jacques.fr