

Maison Louis Jadot, Chablis 1. Cru - Fourchaume, Bourgogne, Chablis

Bourgogne

Chablis området ligger i Yonne departementet, det er den nordligste og køligste Bourgogne-appellation - særdeles særpræget og nærmest et brand i sig selv. Det helt særlige ved Chablis er den ekstremt mineralske jordbund, kaldet 'kimmeridge' som består af mere end 150 millioner års fossilerede skaldyr, østers især. Og netop Chablis-vine er et perfekt match til østers, og det siges at være fordi vinstokkene har hentet næring fra den kalk- og mineralholdige østers- undergrund. Vinmarkerne ligger langs floden Serien, 1. Cru-markerne på begge sider og Grand Cru markerne ligger kun på den østlige side. De 1. Cru-marker, der også ligger øst for floden, regnes for de bedste. Chablis må kun fremstilles af Chardonnay-druen, der fremstilles ingen rødvine i Chablis. Distriktet omfatter 20 små kommuner.

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 négociant, 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 Lardièrre. Han gik på pension i 2012 og overlod pladsen til Frédéric Barnier, som med stor respekt for Lardièrres 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

Denne Chablis er gæret på egetræsfade, lige som alle Louis Jadot's Grand Cru's også er, selv om dette er lidt usædvanligt for de ellers så skrappe og mineralske Chablis-vine. Der på er den oven i købet fadlagret 15-16 måneder, hvilket er lige så ualmindeligt her i Chablis. Det giver en noget federe, mere intens stil end de ellers ofte ikke fadlagrede Chablis-vine og Louis Jadot 1. Cru "Fourchaume" har også det typisk mere gyldne skær end det mere grønlige, man ser hos de ikke fadlagrede. Den er glat, en smule fedmefyldt, fyldig men så absolut stadig frisk med imponerende flot finish.

Etiket & Logo:	Ansigtet på etiketten er vinguden Bacchus og illustrationen stammer fra firmaets grundlæggelse 1859.
Vinifikation:	Fadlagret 15-16 måneder.
Smagenoter:	Glat, en smule fedmefyldt, fyldig men så absolut stadig frisk med imponerende flot finish.
Anbefales til:	Fed fisk, Lyst fjerkræ, Sushi, Flødebaserede retter, Østers



Fakta

Årgang	2018
Varenr.:	1020011
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Druer:	Chardonnay
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Kan nydes ung og frisk, men kan gemmes 10-15 år.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.louisjadot.com