Bourgogne

Beaune er vinhovedstad for hele Bourgogne og byen har lagt navn til Côte de Beaune. Côte de Beaune dækker den sydligste del af Côte d'Or og tager sit udspring mellem Nuits-Saint-Georges i nord og fortsætter syd på ca. 25 km. Vinmarkerne ligger på skråninger vest for byen, i nord grænsende til kommunen Savigny og i syd nabo til Pommard. Beaune er også centrum og hovedkvarter for négocianterne og handelshusene. Der findes 22 climats i Savigny-lès-Beaune klassificeret som 1. Cru-marker.

Maison Louis Jadot

Louis Jadot hører til blandt Bourgognes mest historiske og prestigiøse 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 negociént, 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

1. Cru-marken Les Boucherottes med sine 21 ha ligger i kommunens sydlige ende, og kiler sig ind til grænsen af Pommard, omkranset af markerne Clos-des-Mouches, Vignes Franches og Les Epenottes. Jordbunden er kendetegnet af dybtstikkende mergel og alluvium, der giver Pinot Noir-druen mulighed for at fremvise en mere kraftfuld side. Louis Jadot markbesiddelser på Boucherottes dækker 2,52 ha.

Alle druerne håndhøstes og afstilkes ved ankomsten til vingården, og vinificere i åbne kar i ca. fire uger. Efterfølgende lagrer vinen i små egefade i 18 måneder inden aftapning på flaske.

Louis Jadot - Beaune 1. Cru - Boucherottes nærmest springer op af glasset, og byder velkommen med brombær, ribs og mørk chokolade. Smagen har en fin intensitet og er ganske kødfuld. Det røde bær fører an, styret af en fin og præcis syrebalance, der afslutter fint og læskende. En indsmigrende Beaune 1. Cru der kan nydes ung, men som også vil kunne udvikle yderligere kompleksitet efter ti år i kælderen.

Etiket & Logo:	Ansigtet på etiketten er vinguden Bacchus og illustrationen stammer fra firmaets grundlæggelse 1859.
Vinifikation:	Fadlagret 12-15 måneder.
Smagenoter:	Louis Jadot - Beaune 1. Cru - Boucherottes nærmest springer op af glasset, og byder velkommen med brombær, ribs og mørk chokolade. Smagen har en fin intensitet og er ganske kødfuld. Det røde bær fører an, styret af en fin og præcis syrebalance, der afslutter fint og læskende. En indsmigrende Beaune 1. Cru der kan nydes ung, men som også vil kunne udvikle yderligere kompleksitet efter ti år i kælderen.

Fakta

Årgang	2018
Varenr.:	1019969
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	14 %
Potentiale:	Op til 10-15 år fra høsttidspunktet
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.louisjadot.com

Anbefales til:	Ost, Lam, Kalv, Vildt, Okse, Fransk landkøkken