Bourgogne

Corton-Charlemagne er en Grand Cru-appellation, udelukkende for hvidvine fra Montagne de Corton i Côte de Beaune. Opkaldt efter den hellige romerske Kejser Charlemagne (på dansk Karl Den Store) som i 775 donerede marken til klosteret i Saulieu. Appellationen blev introduceret som AOC i 1937. Corton-Charlemagne ligger mellem Côte de Nuits og Côte de Beaune, i højder mellem 280 og 330 m. Det meste af appellationen er sydvest-vendt. Selve Corton-højen har vinmarker på tre sider af den høje, runde bakke, mod de tre kommuner Aloxe-Corton (Climat: Le Charlemagne), Pernand-Vergelesses (Climat: En Charlemagne) og Ladoix-Serrigny.

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

Kommunen Aloxe-Corton har den usædvanlige fortræffelighed at mere end halvdelen af området er dækket af Grand Cru-vinmarker, der strækker sig fra øst til syd og sydvest. Grand Cru-marken Les Pouges støder direkte op til Charlemagne på midten og øvre del af marken. Denne mark er blandt de 5 vinmarker i kommunen, der producerer både Corton Pougets og Corton Charlemagne, og som har uhyre forskelligartet jordbund vekslende mellem kalk, kridt og jernholdig mergel. Vinen er gæret på fade 3-4 uger og lagret 18-20 måneder på franske egetræsfade. Denne exceptionelle beliggenhed frembringer prægtige, overdådige, glansfulde og komplekse vine. Vine med power, distinkt struktur og rige på frugt. Aromatisk Pinot Noir-bouquet, dybe lag-på-lag af røde bær og noter fra fadet kulminerer i forførende, vedholdende finish.

Vinifikation:	Lagret 18-20 måneder på egetræsfade.
Smagenoter:	Aromatisk Pinot Noir- bouquet, dybe lag-på-lag af røde bær og noter fra fadet kulminerer i forførende, vedholdende finish.
Anbefales til:	Ost, Lam, Kalv, Vildt, Okse, Fransk landkøkken

Rating:

2020	Wine Spectator	96 Point

Fakta

Årgang	2016
Varenr.:	1008542
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Bør først nydes 5 år efter høstået - kan derefter gemmes yderligere 15-20 år.
Kategori:	Kraftig og intens
Web:	www.louisjadot.com