

## Bourgogne

Bourgogne strækker sig fra Auxerre i nord, hvor vi finder Chablis, til Lyon mod syd, hvis Beaujolais inkluderes. Syd for Chablis finder vi det mest kendte område Côte d'Or – den gyldne skråning – hvor langt hovedparten af Grand Cru-vinmarkerne ligger. Côte d'Or er underopdelt i to dele: Côte de Nuits i nord og Côte de Beaune i syd. Området, hvor der dyrkes vin, er kun omkring 40 km langt og omkring 2 km bredt, og består af en række mindre byer (Villages), omgivet af flade vinmarker mod øst og stejle skråninger langs den vestlige højderyg. Bourgogne har 100 forskellige appellationer, nogenlunde ligeligt fordelt mellem hvide og røde vine. Grand Cru appellationen, der er Burgognes fornemste, favner blot 33 berømte marker og dækker blot 1,4 % af den samlede produktion.

## Maison Louis Jadot

Louis Jadot hører til blandt Burgognes 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

Louis Jadot Côte d'Or er en hyldest til det unikke landskab og klima på den gyldne skråning, Côte d'Or, hvorfra vinen skabes. Allerede den smukke etiket, der er blevet specialdesignet af Alice Lengereau og Joel Davies fra den anerkendte Londonbaserede designskole Central Saint Martins, vidner om, at vi her har at gøre med en helt særlig vin. Motivet på etiketten hedder meget passende 'A tale of terroir', og der er netop også tale om en relativt ny appellations inden for Bourgogne. Den nye appellations 'Côte d'Or' er en geografisk betegnelse inden for regionen Bourgogne, der omfatter Chardonnay- og Pinot Noir-vine produceret langs Burgognes ikoniske strækning Côte d'Or, der således favner Côte de Nuits og Côte de Beaune.

Côte d'Or byder på Pinot Noir-druen i klassisk, elegant stil. Vinen har en dyb farve, mens næsen afslører fine noter af viol, brombær og kirsebær. På paletten har vinen gode, intense frugtnoter med hindbær og brombær, fint akkompagneret af nuancer af hvid peber og engelsk lakrids. Opholdet på egefade har tilført vinen subtile krydrede og toastede noter. Alt i alt en udsøgt Pinot Noir med medium fylde, høj frugtsyre, velintegrerede tanniner og en næsten læskende tørhed i afslutningen.

Etiket & Logo:

'A tale of terroir' fremhæver de tre elementer, der gør vinen særlig: jordbunden, landskabet og de forskellige 'climats' i Côte d'Or.

Vinifikation:

Gæring på rustfri stålтанке. Efterfølgende lagring 15-18 måneder, heraf halvdelen på fad og halvdelen på tank.



## Fakta

Årgang	2019
Varenr.:	1022618
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	14 %
Potentiale:	Nydes ung og frisk
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	<a href="http://www.louisjadot.com">www.louisjadot.com</a>

Smagenoter:	Côte d'Or byder på Pinot Noir-druen i klassisk, elegant stil. Vinen har fine noter af viol, brombær og kirsebær samt en god, intens smag.	
Anbefales til:	Lyst fjerkræ, Mørkt fjerkræ	
Rating:		
2018	Wine Enthusiast	90 Point
2018	Din Vin Guide	90 Point
2018	Flaskehalsen	92 Point
2018	Decanter	93 Point
2021	Vinbladet	91 Point