

Maison Louis Jadot, Bouzeron, Bourgogne, Côtes Chalonnaise

Bourgogne

Vinene fra kommunerne Rully, Mercurey, Givry og Montagny har tidligere stået i skyggen af de mere kendte appellationer fra Côte de Beaune og Côte de Nuits, men netop derfor er der særligt gode køb at gøre netop herfra. Kvaliteten har ved mange blindsmagninger vist sig på højde med selv store vine fra Côte d'Or, og priserne ligger i et langt mere sympatisk leje.

Maison Louis Jadot

Louis Jadot hører til blandt Bourgognes mest historiske og prestigefulde 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, hvoraf 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

Den lille landsby Bouzeron i Côte Chalonnaise, vest for Rully og Chagny, producerer udelukkede vine fremstillet af Aligoté-druer. Appellationen dækker blot omkring 55 ha, og fik sin status så sent som i 1998. Aligoté har været dyrket i Bourgogne siden 1600-tallet, og druen er ofte – ganske uretfærdigt, blevet sammenlignet med Chardonnay. Sikkert af samme årsag har den i mange år været umoderne, men i de senere år er der blevet skabt en fornyet interesse for vine skabt på denne drue, og i eksemplet her, er der spændende vin i vente for den nysgerrige og åbensindede. Druerne til Louis Jadots Bouzeron vinificeres i rustfri ståltanke, og vinen lagres efterfølgende i op til et år i franske egefade, hvoraf 30% er nye. Vinens har en sart gylden farve, og duften giver hints om modne ferskner, med underliggende ristede noter der vidner om opholdet i fade. Smagen er velstruktureret og ganske forfriskende, igen med noter af modne ferskner. Vinens syre er særligt mundvandsfremkaldende og imødekommende. Louis Jadots Bouzeron kan anbefales til alt fra aperitif, over kraftige fiskeretter til et veldækket frokostbord bestående af terriner eller charcuteri. Server den i store glas, og nyd den i tilsvarende store slurke.

Vinifikation:

Gæring i rustfri ståltanke. Lagring i op til 12 måneder i egefade, hvoraf 30% er nye

Smagenoter:

Duften giver hints om modne ferskner, med underliggende ristede noter der vidner om opholdet i fade. Smagen er velstruktureret og ganske forfriskende, igen med noter af modne ferskner. Vinens syre er særligt mundvandsfremkaldende og imødekommende

Anbefales til:

Fed fisk, Aperitif, Røget kød, Fransk landkøkken

Rating:

2020

Jyllands-Posten

90 Point



Fakta

Årgang	2020
Varenr.:	1023224
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Aligoté
Alkohol:	12.5 %
Potentiale:	Op til tre år fra høsttidspunktet
Kategori:	Let og elegant
Web:	www.louisjadot.com