

Maison Louis Jadot, Chapelle-Chambertin Grand Cru, Bourgogne, Côte de Nuits

Bourgogne

Côte de Nuits ligger umiddelbart syd for Dijon, og udgør den nordlige del af området som populært kaldes Côte d'Or (den gyldne skråning). Der er kun 6 kilometer mellem den første Grand Cru vinmark i Gevrey-Chambertin og den sidste i Vosne-Romanée. På denne strækning produceres verdens absolut dyreste og bedste rødvine baseret på Pinot Noir. 9 ud af Côte de Nuits' 24 Grand Cru'er kommer fra Gevrey-Chambertin, de bedste er Chambertin og Chambertin Clos de Bèze. Chambertin er på 12,9 ha. delt mellem 25 jordbesiddere, den mindste ejer 50 m².

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 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

Gevrey-Chambertin er den nordligste af alle de store kommuner i Côte de Nuits. Der er 26 1. Crus og 8 Grands Crus. Halvdelen af 1. Crus'erne i Gevrey ligger på den østvendte Grands Cru skråning; den anden halvdel optager en stejl, sydvestvendt skråning med meget kalk- og lerholdig jordbund. "Chambertin-vinmarken" ligger på den østvendte skråning mellem Latricières Chambertin Grand Cru og Chambertin Clos de Bèze Grand Cru. Vinen gærer 3 - 4 uger og fadlagres der efter 18 - 20 måneder. Louis Jadot står her for vin, der er særligt rig på aroma, duft og silkefin tekstur. Extraordinær delikat, elegant med finesse på alle niveauer. Raffineret vin med komplekse noter af vilde bær, skovbund og et flot fadpræg.

Etiket & Logo:

Ansigtet på etiketten er vinguden Bacchus og illustrationen stammer fra firmaets grundlæggelse 1859.

Vinifikation:

Lagret 18-20 måneder på egetræsfade.

Smagenoter:

Særligt rig på aroma, duft og silkefin tekstur. Extraordinær delikat, elegant med finesse på alle niveauer. Raffineret vin med komplekse noter af vilde bær, skovbund og et flot fadpræg.

Anbefales til:

Lam, Mørkt fjerkræ, Kalv, Vildt, Okse, Fransk landkøkken



Fakta

Årgang	2009
Varenr.:	1008140
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Kan gemmes 20-25 år.
Kategori:	Kraftig og intens
Web:	www.louisjadot.com