Maison Louis Jadot, Chambolle-Musigny - Les Drazeys, Bourgogne, Côte de Nuits

Bourgogne

Det er et sandt patchwork af marker der udgør Côte de Nuits-Villages med 171 ha. marker med blå druer og 7 ha. med grønne druer. Der er 5 marker i alt, og 2 ligger i den nordlige del af Côte de Nuits: Fixin og Brochon, og tre i den sydligste: Prémeaux, Comblanchien og Corgoloin.

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

Chambolle-Musigny er en af de mest berømte kommuner i Côte de Nuits, og som appellation er den ret lille. "Les Drazyes"-vinmarker ligger side om side med Sentiers og Baudes. Den meget stenede undergrund er sammensat af kalksten og grus, og markerne er øst- og sydøstvendte. Mosten gærer i åbne kar ca. 3 uger og lagres på franske fade ca. 12 måneder. Rubinrød Pinot Noir med flotte charmerende duftnoter, ret så klassisk, men vinmageren udtaler selv, at den alligevel er lidt ualmindelig i sin kompleksitet. Velbalanceret i smag med bløde, runde tanniner, fin "Côte de Nuit-rytme" og i det hele taget en flot bygget mineralsk og livlig vin.

Etiket & Logo:	Ansigtet på etiketten er vinguden Bacchus og illustrationen stammer fra firmaets grundlæggelse 1859.
Vinifikation:	Lagret 1 år på franske egetræsfade.
Smagenoter:	Rubinrød Pinot Noir med flotte charmerende duftnoter, ret så klassisk, velbalanceret i smag med bløde, runde tanniner, fin "Côte de Nuit-rytme" og i det hele taget en flot bygget mineralsk og livlig vin.
Anbefales til:	Lam, Mørkt fjerkræ, Kalv, Vildt, Okse, Fransk landkøkken

Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1023546
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13 %
Potentiale:	Kan gemmes 8-12 år.
Kategori:	Kraftig og intens
Web:	www.louisjadot.com