Maison Louis Jadot, Coteaux Bourguignons Rouge, Bourgogne

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 Bourgognes fornemste, favner blot 33 berømte marker og dækker blot 1,4 % af den samlede produktion..

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

Elegant, delikat og saftig. Coteaux Bourguignons Rouge fra den verdenskendte vinproducent Louis Jadot, er et enestående eksempel på, hvad den Coteaux Bourguignons-appellation formår. Coteaux Bourguignons-appellation blev godkendt i januar 2011 af Institut National des Appellations Contrôlées, der varetager vinlovgivningen i Frankrig. Appellationen, der afløste den tidligere Bourgogne Grand Ordinaire er på knap 360 ha, og tillader druer høstet i det nordligste Bourgogne til det sydligste Beaujolais. Denne særlige appellation dækker stort set hele Bourgogne og Beaujolais. Den er skabt for at give vinmagerne i disse to hæderkronede vinområder mulighed for at skabe nye blandingsvine af de klassiske, lokale druer, der er imødekomne kort efter frigivelsen. I dette tilfælde har Bourgogne-mesteren fra Côte d'Or taget Pinot Noir-druer fra sine vinmarker på de kalk- og lerholdige skråninger i Bourgogne og blandet dem med Gamay-druer fra gamle vinstokke dyrket på de granitholdige marker i Beaujolais.

Resultatet er en flot, let og saftig rødvin, der byder på smukke karakteristika fra begge terroir. I bouqueten breder der sig en sommerlig aroma med masser af duft af hindbær, kirsebær og jordbær i skøn forening med duften af sommerblomster og et lille strejf af krydderurter. Smagen er læskende frisk med masser af smag fra modne røde bær tilsat lette krydrede nuancer. Coteaux Bourguignons Rouges sommerlige friskhed gør den velegnet til f.eks. svinekød, fjerkræ eller smørstegt fisk som hovedingrediens. Vinen er dog også en oplagt terrassevin i sommerhalvåret, der med fordel kan nydes let afkølet.

Vinifikation: Gæring og lagring i rustfri ståltanke

Fakta

Årgang	2021
Varenr.:	1024155
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Ca. 70% Gamay, 30% Pinot Noir
Alkohol:	12.5 %
Potentiale:	Op til tre år fra høsttidspunktet
Kategori:	Let og elegant
Web:	www.louisjadot.com

Smagenoter:	Klar rød farve, og duften leder tanker mod hindbær og modne kirsebær. De elementer går igen i smagen, der hælder til den tørre side med en fin og afstemt syrebalance, og en medium fylde.
Anbefales til:	Lyst fjerkræ, Vegetariske retter, Kalv, Aperitif, Fransk landkøkken, Gris

Rating:

2017	VinAvisen	*****
2017	Gastromand	*****
2017	James Suckling	90 Point
2020	Gastromand	*****
2021	*Gastromand*	*****