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

Produktionsområdet for denne vin er i princippet hele Bourgogne. Cuvéen må, og kan, sammenstikkes som et balanceret blend af druer fra Côte d'Or, Chalonnaise og Saint Vérans bedste vinmarker. Mâconnais-druerne giver vinen sin friskhed, mens Côte d'Or og Chalonnaise står for struktur og krop. En vin med meget fin frugtighed og friskhed, som understreges af, at en del af vinen kun har ligget på ståltank, og det mere afrundede præg og strukturen understreges af den del, der har været fadlagret. Frugtnoterne er tydelige; fersken, pære og grapefrugt, som udvikler sig til nogle mere florale noter, med et pikant vanille-præg. Vin med fin elegance, meget behagelig og afstemt i ren harmoni.

Etiket & Logo:	Ansigtet på etiketten er vinguden Bacchus og illustrationen stammer fra firmaets grundlæggelse 1859.
Vinifikation:	Delvist fadlagret.
Smagenoter:	Tydelige frugtnoter af fersken, pære og grapefrugt, som udvikler sig til nogle mere florale noter med et pikant vanille-præg.
Anbefales til:	Fed fisk, Lyst fjerkræ, Sushi, Skaldyr, Allround , Østers

Rating:

2015	James Suckling	89 Point
2016	Int. Wine Challenge	Sølv

Fakta

Årgang	2021
Varenr.:	1024578
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	12.5 %
Potentiale:	Nydes nu, kan også gemmes op til 5 år.
Kategori:	Let og elegant
Web:	www.louisjadot.com