

Maison Louis Jadot, Chassagne-Montrachet 1. Cru -Morgeot - Clos de la Chapelle - Monopole, Bourgogne, Côte de Beaune - Magnum

Bourgogne

Chassagne-Montrachet er distrikt for Burgognes sydligste Grand Cru-marker: Criots-Batard-Montrachet, Le Montrachet og Batard-Montrachet Grand Cru og rummer deslige det imponerende antal af 55 1. Cru-marker, beliggende sammenhængende over hele kommunen fra den sydlige grænse til Santenay til den nordlige grænse ved Puligny-Montrachet.

Maison Louis Jadot

Louis Jadot hører til blandt Burgognes 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

Med beliggenhed i den sydlige del af Côte de Beaune, er Chassagne-Montrachet en af de 5 kommuner i den prestigøse "Côte de Blancs". Det er østvendte og sydøstvendte 1. Cru-marker, som hovedsagelig består af brune lertyper og kalksten, der danner geologisk fundament for disse fornemme vine. "Morgeot" er en af de bedste 1. Crus'er (climats) i kommunen. "Clos de la Chapelle"-marken omgiver et smukt, gammelt kapel på stedet. Det er vingården Domaine Duc de Magenta, der helt eksklusivt vinificerer og distribuerer denne vin for Louis Jadot. Vinene er både gæret og lagret på egetræsfade 12-15 måneder. Vinen er meget afstemt og afbalanceret og udfolder masser af koncentreret aroma så som honning, kaprifolium, hvide stenfrugter og hvide blomster. Det er en ret fyldig vin, powerfull og lettere fedmefuld i al sin burgundiske stil. Fantastisk til fede, franske sager som foie gras, fløde, æg, fede fisk og alle slags skaldyr.



Etiket & Logo:

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

Vinifikation:

Fadlagret 12-15 måneder.

Smagenoter:

Meget afstemt og afbalanceret vin, som udfolder masser af koncentreret aroma så som honning, kaprifolium, hvide stenfrugter og hvide blomster. Ret fyldig vin, powerfull og lettere fedmefuld i a sin burgundiske stil.

Anbefales til:

Fed fisk, Lyst fjerkræ, Skaldyr, Flødebaserede retter, Østers

Rating:

2009	Smag & Behag	5 Stjerner
2009	Int. Wine Cellar	93+ Point
2009	Smag & Behag	94 Point

Fakta

Årgang	2018
Varenr.:	1024621
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Kan gemmes 10-15 år.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.louisjadot.com

2012
2019

Wine Spectator
Parkers Wine Advocate

92 Point
92-94 Point