

Maison Louis Jadot, Chablis Grand Cru - Preuses, Bourgogne, Chablis

Bourgogne

Chablis området ligger i Yonne departementet, det er den nordligste og køligste Bourgogne-appellation - særdeles særpræget og nærmest et brand i sig selv. Det helt særlige ved Chablis er den ekstremt mineralske jordbund, kaldet 'kimmeridge' som består af mere end 150 millioner års fossilerede skaldyr, østers især. Og netop Chablis-vine er et perfekt match til østers, og det siges at være fordi vinstokkene har hentet næring fra den kalk- og mineralholdige østers- undergrund. Vinmarkerne ligger langs floden Serien, 1. Cru-markerne på begge sider og Grand Cru markerne ligger kun på den østlige side. De 1. Cru-marker, der også ligger øst for floden, regnes for de bedste. Chablis må kun fremstilles af Chardonnay-druen, der fremstilles ingen rødvine i Chablis. Distriktet omfatter 20 små kommuner.

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 négociant, 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 Lardièrre. Han gik på pension i 2012 og overlod pladsen til Frédéric Barnier, som med stor respekt for Lardièrres 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

Syv climats må kalde sig "Grand Cru" i Chablis. Disse er: Preuses, Bougros, Les Clos, Grenouilles, Bougros, Les Clos, Grenouilles, Blanchot, Valmur og Vaudésir. Disse fine vinmarker ligger på skråninger på højre side af floden Le Serein, en beliggenhed der giver vinene meget distinkt karakter og de er typisk alle ret fyldige. Chablis 1. Cru er gæret på egetræsfade, det er alle Louis Jadot's Grand Cru' er i hele Côte d'Or. Denne Grand Cru Preuses fremstår som en meget powerfull vin for sin type, distingveret, fornem og kompleks med aromaer af akacie og kaprifolium i sin ungdom. På paletten: vibrerende, skarp og kraftig med imponant, vibrerende finish.

| | |
|----------------|---|
| Etiket & Logo: | Ansigtet på etiketten er vinguden Bacchus og illustrationen stammer fra firmaets grundlæggelse 1859. |
| Vinifikation: | Fadlagret 18 måneder. |
| Smagenoter: | Flot, fornem og powerfull, distingveret og kompleks med aromaer af akacie og kaprifolium. Vibrerende, skarp og kraftig med imponant, vibrerende finish. |
| Anbefales til: | Fed fisk, Lyst fjerkræ, Skaldyr, Mørkt fjerkræ, Flødebaseerede retter, Østers |



Fakta

| | |
|-------------|--|
| Årgang | 2021 |
| Varenr.: | 1025299 |
| Område: | Frankrig, Bourgogne, Bourgogne |
| Druer: | Chardonnay |
| Alkohol: | 13 % |
| Potentiale: | Kan nydes ung, men kan også gemmes 10-15 år. |
| Kategori: | Kraftig og intens |
| Web: | www.louisjadot.com |