

Maison Louis Jadot, Marc de Bourgogne - A la Mascotte, Bourgogne

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

Denne Marc er lavet på druer både fra Côte de Beaune og fra Côte de Nuits, og af både Chardonnay- og Pinot Noir-druer, igen både fra Premiers Crus og Grands Crus vinmarker. Det er en Marc uden årgangsbetegnelse og faktisk et blend, ikke kun af forskellige druer, men også af forskellige årgange, således inderholder den druer fra årgange mellem 5 til 30 år gamle. Lagringen er foregået på egetræsfade af forskellig alder. På fadende sker en langsom fordampning og gør Marc'ne fine, bløde strøg af karamel og elegant tannin fra fadet. Så fin som afslutning på et dejligt aftenmåltid og ville gå så glimrende til f.eks. æbletærte eller ost.

Etiket & Logo:

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

Smagenoter:

Marc med fine, bløde strøg af karamel og elegant tannin fra fadet. Så fin som afslutning på et dejligt aftenmåltid og ville gå så glimrende til f.eks. æbletærte eller ost.

Anbefales til:

Dessert



Fakta

Årgang

Varenr.: 1003778

Område: Frankrig,

Drue: Chardonnay & Pinot Noir

Alkohol: 40 %

Kategori: Kraftig og intens

Web: www.louisjadot.com