

Maison Louis Jadot, Nuits-Saint-Georges, Bourgogne, Côte de Nuits

Bourgogne

Det er et sandt patchwork af marker der udgør Côte de Nuits-Villages med 171 ha. marker med blå druer og 7 ha. med grønne druer. Der er 5 marker i alt, og 2 ligger i den nordlige del af Côte de Nuits: Fixin og Brochon, og tre i den sydligste: Prémieux, Comblanchien og Corgoloin.

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 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

Nuits-Saint-Georges vinene kommer fra geologisk terroir af kalksten og mergel og med perfekt østvendt eksponering er de stort set altid fremragende. Mosten til vinen her gærer 3-4 uger i åbne kar og gennemgår efterfølgende 12 måneders fadlagring. Louis Jadots Nuits-Saint-Georges er dyb i farven, intens, powerfuld og har flot krop. Den udvikler moden, robust frugt og tydelige nuancer fra fadet.

Etiket & Logo:

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

Vinifikation:

Lagret 12 måneder på egetræsfade.

Smagenoter:

Dyb i farven, intens, powerfuld og har flot krop. Den udvikler moden, robust frugt og tydelige nuancer fra fadet.

Anbefales til:

Lam, Mørkt fjerkræ, Kalv, Vildt, Okse, Fransk landkøkken



Fakta

Årgang	2018
Varenr.:	1021344
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Kan gemmes 12-15 år.
Kategori:	Kraftig og intens
Web:	www.louisjadot.com