

Maison Louis Jadot, Chorey-lès-Beaune Blanc - Bourgogne, Côte de Beaune, 2021

Bourgogne

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 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

Chorey-lès-Beaune giver med sin slanke elegance, forrygende struktur og nøddeagtige mineralitet påmindelser om de dyrere appellationer mod syd såsom Puligny-Montrachet. I bouqueten byder vinen på en tæmmet eksotik med ananas, citrongræs, hvide blomster og et pikant strejf af hasselnødder. I smagen er vinen frisk med mineralske undertoner, som kun en hvid Bourgogne kan være det.

Med Chorey-lès-Beaune får du en livlig Chardonnay med fine påmindelser om opholdet på fad, der har bidraget til vinens kompleksitet. En vin med eksemplarisk struktur, der med en friskhed som et saftig Granny Smith-æble byder på en forfriskende afslutning og en nærmest mundvandsfremkaldende syre, som kalder på den næste slurk. En på alle måder indbydende vin, der er utrolig let at blive begejstret for og et oplagt sted at starte, hvis du ikke har forkælet dig selv med Bourgogne-Chardonnay før.

Vinifikation:

Gæring i egefade, hvoraf en tredjedel er nye efterfuldt af 15 måneders lagring med bundfaldet.

Smagenoter:

I bouqueten byder vinen på en tæmmet eksotik med ananas, citrongræs, hvide blomster og et pikant strejf af hasselnødder. I smagen er vinen frisk med mineralske undertoner

Anbefales til:

Vegetariske retter, Sushi, Skaldyr, Mager fisk, Gedeost

Rating:

2017	Gastromand	*****
2017	Gastromand	Bedst i test
2018	Gastromand	*****
2018	Gastromand	Bedst i test
2019	Vinexpresen.dk	91-92 Point



Fakta

Varenr.:	1025373
Område:	Frankrig, Bourgogne, Côte de Beaune
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13 %
Potentiale:	Op til 5 år fra høsttidspunktet
Kategori:	Let og elegant
Web:	www.louisjadot.com