



Louis Jadot Gevrey-Chambertin Estournelles Saint Jacques 1er Cru

Bourgogne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: De Estournelles Saint Jacques wijngaard ligt op een zuidoostelijke helling en kijkt uit op de vallei van de Combe de Lavaux. De bodem bestaat uit witte mergel, kalk en klei.

VINIFICATIE: De inweking van de handmatig geoogste druiven duurt 3-4 weken waarbij de vaten twee keer per dag worden overgepompt. Daarna rijpt de wijn 18 maanden op eikenhouten vaten waarvan een derde nieuw eikenhout.

DRUIVEN: pinot noir

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Rijke en geconcentreerde wijn met een volle body en aroma's van aardbei, kers, braam, paddenstoel, kruiden en vanille. Rijpe en stevige tannines met een lange afdronk. Kan tot 30 jaar bewaard worden.

SERVEERSUGGESTIE: Prachtige wijn bij tonijn, tataki van rundvlees, steak tartar of salade van eendenborst. Ook lekker in combinatie met harde kazen.

WEETJE: Deze wijngaard ontleent zijn naam aan een standbeeld van de heilige St. Jacques dat onderaan de helling staat. Het standbeeld markeert de pelgrimstocht naar Santiago de Compostella.



Maison Louis Jadot werd in 1859 opgericht door Louis Henry Denis Jadot. Van oorsprong was het vooral een handelshuis, maar tegenwoordig bezit het meer dan 225 hectare eigen wijngaarden. Het totale assortiment omvat wijnen uit Chablis, Côte d'Or, Côte Chalonnaise, Mâconnais en Beaujolais, in het laatste geval meestal gemaakt op het eigen Château des Jacques. Uitgangspunt bij alle wijnen is dat iedere wijngaard zijn kenmerken heeft en dat het terroir dus leidend is. Om die reden laat men de natuur zoveel mogelijk haar gang gaan en streeft wijnmaker Frédéric Barnier er naar om tijdens het vinificatieproces zo weinig mogelijk ingrepen te doen. Hierdoor bestaat er niet zoiets algemeen als een 'Jadot-stijl', maar heeft elke wijn van Louis Jadot zijn eigen karakter.