



Louis Jadot Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot Clos de la Chapelle, Domaine Duc de Magenta

Bourgogne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een landklimaat met warme zomers en koude winters. De bodem bevat bruine klei en kalksteen.

VINIFICATIE: De druiven worden met de hand geplukt. Ze vergisten in roestvrijstalen tanks gedurende 3 tot 4 weken. Daarna rijpt de wijn 15 tot 18 maanden in eikenhouten vaten.

DRUIVEN: pinot noir

GEUR & SMAAK: Uiterst delicate topwijn met geconcentreerde aroma's van wilde bloemen, rijpe frambozen en kruidig in de afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Fantastisch bij lam, geroosterd vlees, en diverse kazen.

WEETJE: De 1er cru Morgeot behoort tot de top 3 in Chassagne-Montrachet. De monopole Clos de la Chapelle ligt in die wijngaard en Domaine Duc de Magenta is dus de enige eigenaar. De druiven van deze monopole worden exclusief door Louis Jadot gekocht.



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.