

Vitt vin

Puligny Montrachet 2024

Maison Louis Jadot

Pris 899 kr
nr 9523601 - 750 ml

Ursprung Bourgogne Puligny-Montrachet

Druvor Chardonnay

Alk. halt 13%

Jordmån Grund väldränerad kalk- och lerrik jordmån med små stenar.

Information Puligny-Montrachet ligger söder om Meursault och norr om Chassagne-Montrachet, och är en av Bourgognes mest berömda byar för vitt in. Vingårdarna sträcker sig kring byn Puligny och delvis i byn Blagny, på en mjuk östsluttning mellan 230 och 390 meters höjd över havet. Jordmånen består av stenig lera och kalk som dränerar väl och snabbt värms upp, vilket ger idealiska förutsättningar för Chardonnay – den enda tillåtna druvsorten för vita viner i området. Lagringspotentialen är 5 till 10 år beroende på årgång, med möjlighet att utveckla större komplexitet vid lagring. Här handlar det mindre om kraft och mer om elegans, friskhet och den fina mineralitet som gjort Puligny-Montrachet till ett riktmärke för Chardonnay världen över.

Karaktär Vinet har en fin kombination av frukt och stramhet. Doften är elegant med vita blommor, ljus stenfrukt och citrus, tillsammans med en kalkig, mineralisk ton. Smaken är silkeslen och relativt generös i mitten, men hålls samman av frisk syra och avslutas med en fin sälta och mineralitet. Exotiska blommiga toner och citrus, med en mjuk textur som får energi av syran. Det är ett vin som tydligt visar den klassiska sidan av Puligny-Montrachet: finess snarare än tyngd, med ren frukt, friskhet och ett långt, precist avslut.

Vinifiering Druvorna skördas varsamt för hand och transporteras i små korgar för att undvika att skada frukten. Druvorna pressas mjukt innan jäsning sker på ekfat från Louis Jadots egna tunnbinderi, varav en tredjedel är nya fat. Vinet lagras vanligtvis 15 månader på sin jästfällning (sur lie) innan buteljering, vilket ger en krämig textur och komplex aromprofil.

Lagring Går alldeles utmärkt att lagra, gärna länge och under goda förhållanden.

Passar till halstrade pilgrimsmusslor, smörstekt sjötunga, grillad havskräfta, ugnsbakad torsk med beurre blanc eller kyckling med en ljus svampsås.

Om producenten

Maison Louis Jadot grundades 1859, äger över 200 hektar vingårdsmark och producerar mer än 150 olika viner av båda egna eller köpta druvor, från alla delar av Bourgogne. De har en fantastisk källare där de långlagrar viner tills dess att de har uppnått en större mognad. Till skillnad från många andra négociants i Bourgogne har Jadot framgångsrikt arbetat mycket nära sina kontrakterade odlare för att få druvor av högsta kvalitet men även odlat på egen mark. Alla Jadots viner är AOC-klassade och representeras i hela skalan från kommunviner till Grand Cru. Oavsett vilken kategori vinet tillhör har de alltid lyckats tillhöra toppskiktet i Bourgogne. Om det bara står Louis Jadot på etiketten så kommer druvorna från Jadots kontrakterade odlare. Toppvinerna som kommer från Jadots egna domäner kommer med olika avsändare vid namn Domaine Louis Jadot, Les Héritiers Louis Jadot, Domaine Gagey men även från Domaine Duc de Magenta där Jadot sköter vinegendomen utan att äga den.
Maison Louis Jadot har under senare år storsatsat i Beaujolais där man bland annat förvärvat den förnämliga egendomen Château des Jaques med vingårdar i Moulin à Vent, Chénas och Fleurie. Under 2008 förvärvade man också den magnifika vingården Domaine J.A. Ferret i Pouilly-Fuissé och under 2017 den historiska vingården Domaine Prieur-Brunet med drömläge i Côte de Beaune.