

Louis Jadot, Gevrey Chambertin 1er cru - poissenot- '14



Maison Louis Jadot over ongeveer 250 hectare wijngaarden en vinifieert meer dan 160 appellaties uit Bourgogne. Bij alle geproduceerde wijnen is het terroir leidend. Wijnmaker Frédéric Barnier, opvolger van de legendarische Jacques Lardière, kiest voor een minimale interventie tijdens de vinificatie in de indrukwekkende ronde chai waarbij alle druiven een soort van massage moléculaire ondergaan wanneer ze via het energetische middelpunt via zwaartekracht geleid worden naar hun eigen individuele minicuve. Deze esotherische aanpak werpt zijn vruchten af. Alle percelen worden hier, net zoals bij elk groot domein individueel gevinifieerd, zodat er extreme zorg kan besteed worden aan de crus, net zoals bij de andere groten. Vergis U niet, hier wordt veel Bourgogne gemaakt maar wel zoals het hoort. Dit huis wordt op handen gedragen door alle grote domeinen uit Bourgogne omdat ze een schoolvoorbeeld zijn van hoe het moet. Absoluut indrukwekkend.

KARAKTER

Land	France
Regio	Bourgogne
Smaak	1: fris – mineraal
Appelatie	Gevrey Chambertin 1er cru AOP
Bewaar pot.	+15 jaar
Serveer temp.	16°C
Druiven	100% pinot noir

VINIFICATIE

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

De pluk gebeurt handmatig om de druiven zo min mogelijk te beschadigen. De maceratie gebeurt in open eiken en inox vaten gedurende 3 à 4 weken. De pigeage gebeurt twee keer per dag gedurende de fermentatie. De opvoeding gebeurt voor 18 maanden in eiken vaten waarvan er 1/3 nieuw is.