

Louis Jadot levererar i toppårgång

“Om årgång 2010 generellt i Bourgogne kan sägas att det var en svår årgång, upp till 40-45 procents tapp i kvantitet i de mest utsatta lägena, men som i slutändan gav storartade viner från som vi brukar säga ”då från producenter med koll” vilket numera är ganska många i Bourgogne. Alla kan ju misslyckas som bekant. Men det är ju som vanligt med andra ord. 2010 ses som en kommande långlivad årgång med en mycket bourgogneklassisk stil där terrioren speglas tydligt med en klar, stram mineralitet i fokus men där vinerna samtidigt har en stor intensitet och koncentration liksom mogen, yppig och sensuellt fräsch framtoning i frukten. Balanserad och finlemmad kraft. Inget för vindrickare som vill ha det lite mer okomplicerat och väldigt mjukt lätttrycket kanske sett till det mer exklusiva segmentet, men ändå den där årgången som är ett ypperligt exempel på vad att visa upp för den som undrar vad bourgogne handlar om. **Maison Louis Jadot tillhör** som sagt de stabila leverantörerna numera och 13 viner stod på provningslistan denna gång. Här följer en kort sammanfattning av vinernas status. Samtliga viner kommer ha ett långt liv framför sig, 10-20 år och mer i vissa fall. Idag? Absolut, ungt, visst, men bra viner är även bra unga, men ger en annan karaktär givetvis med mognad. Jag är lite stryktålig och finner väldigt stor njutning i vinerna redan idag. Pris och poäng inom parentes. **Vita viner** 2010 Savigny-lès-Beaune 1er Cru Clos des Guettes (239 kr / 91) Ett vin som inte så sällan man ges chansen att både få köpa och prova. Mjuk, ren med relativt tydliga citrustoner i chardonnayfrukten och rik kryddighet. Torrt avslut med bra kraft med mineraliskt fräscha avstamp. 2010 Mersault 1er Cru Les Genevrières (529 kr / 94) Upplevs som en verkligen toppårgång av vinet. Fin legering av läcker smörnöt från fat, frisk, stark frukt, torr kryddig spänst med rätt mineralisk tydlighet. Det är mjukt lättsamt men väldigt distinkt på samma gång. 2010 Chassagne-Montrachet 1er Cru ”Morgeot” Clos de la Chapelle Monopole (459 kr / 93) Något mer vegetal, inte direkt fyllig men har en ettrig elegans i den mineraliska strukturen och citrustyngda frukten ges bra spelrum. Trots att vinet inte inledningsvis imponerar så är avslutet tveklöst imponerande. Långt med en finess som just inte visar sig i vinet förrän i det långa avslutet. 2010 Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts (469 kr / 94) Välbalanserad fattoner där lite nötaktighet släpps fram fint i citrus och grapefrukten. Distinkt mineraliskt och kryddigt avslut. 2010 Corton-Charlemagne (895 kr / 97+) Berusande bra i denna årgång. Bästa årgången så här långt? Tja, om 10 år vet vi säkert, men som svar idag: ja! Det finns oftast i det här vinet en underbart återhållsam kraft i de bästa årgångarna, så är även fallet här. Man känner hur frukten och det mineraliska liksom faten bara väntar på att få detonera i en elegant, utförd orgasm med stil, kraft och klass. Men som sig bör ligger det kvar på gränsen och skapar spänning och långvarig njutning. Oerhört kittlande. **Röda viner** 2010 Beaune 1er Cru les Boucherottes (265 kr / 91) Generös i fruktdoften men mycket stenmineralisk i avslutet vilket ger en lite diskantaktigt upplevelse. Men körsbärsfrukten är stramt yppig och i längden ändå ganska oemotståndlig i sin ungdom. Kommer naturligtvis ge en generösare och elegantare personlighet om typ 10 år. 2010 Beaune 1er Cru Clos des Couchereaux (265 kr / 94) En alltigenom fenomenal årgång av vinet. Ett stort litet vin med transparent muskulatur i yppig, sensuell mörksötsyrlig körsbärsfrukt i mjukt strama

mineraliska sängar. Vad är det alla brukar säga nu igen... fynd kanske? 2010 Corton Pougets Grand Cru (525 kr / 94) Visst finns här en del "hej svejs i lingonskogen" i par med körsbärsfrukten i sin ungdom, men det går att förbise ganska snabbt då vinet uppvisar en ytterst fin silkig mineralitet med mycket bibehållen, stark frukt i avslut och därmed blir högst njutbar även idag. 2010 Gevrey-Chambertin 1er Cru Pissenots (495 kr / 95) Ren, rak och väl sammanhållen. Mycket balanserad där mjuka, mineralstinna tanniner leker med den sensuellt yppiga och rika körsbärsfrukten. Extremt välgjord. 2010 Echezeaux Grand Cru, Domaine André Gagey (945 kr / 97) Finns en vällustig, animalisk, elegant, djuriskhet över detta vins mörkare fruktsamhet. Djup koncentration med dov kryddighet. Finns heller inget ont i det mineraliska, bara följsam silkighet. Storartat! 2010 Charmes-Chambertin Grand Cru (995 kr / 97) Det första som slår an tonen i detta vin är den frukttäta, körsbärsrika och mycket mjuka och eleganta mineraliska finishen. Man får arbeta sig från slutet till början på ett oerhört tillfredställande sätt. Därefter är det bara att konstatera att det är ett ursnyggt vin med stor sensualism. 2010 Chapelle Chambertin Grand Cru (1 185 kr / 97) Mycket ren och fräsch med balanserat vegetal hint som drar lite mer åt druvkärnshållet. Den strama, mörkhyade körsbärssöttyrliga frukten är ljuvlig i kroppen och vinet är för övrigt ett drivet och elegant distinkt målmedvetet vin. 2010 Chambertin Clos de Beze Grand Cru (1 595 kr / 98) Som vanligt med detta vin så är det krävande, men ett oerhört älskvärt sätt. Här finns kraft, koncentration, mineralisk kryddighet, rik frukt där körsbär och skogsbär lilar bra tillsammans och de äldre stockarna ger vinet en fin mognad redan idag tillika ett nästan bottenlöst djup. Stor årgång. Samtliga viner ligger på RS och kan även enkelt privatimporteras från **svenska importören Vinunic.** "