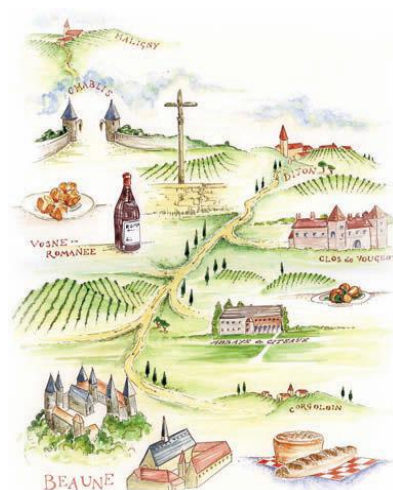


Domaine Lucien Jacob

Échevronne, 21420 Savigny-lès-Beaune



Norra Bourgogne är en berömd och historisk intressant region. Den sträcker sig från Auxerre i norr och till Côte Chalonnaise i söder. Utöver att några av världens bästa viner på druvorna Chardonnay och Pinot Noir produceras här så anses området dessutom vara ett av Frankrikes gastronomiska centrum.

Om man bortser från Chablis i norr, så består regionen i stort av ett område som kallas Côte d'Or, den gyllene sluttningen. Det är lätt att förstå liknelsen när man är där en höstdag då vinfälten lyser som guld i höstsolen. Côte d'Or är en kalkstensrik, smal sluttning som löper från norr till söder. De flesta vinfälten ligger vända mot öster eller sydost. Vinproducenterna är ofta små och har vinfält på totalt cirka fyra till fem hektar. Avståndet mellan vinfälten kanske endast är några hundra meter, men kan ändå tillhöra olika appellationer och ge viner med helt olika karaktär.

Jean-Michel Jacob och hans hustru Christine hyser en stor passion för det de gör, det märks när man träffar dem. Gården är belägen bland kullarna i Hautes Côtes ovanför Bourgognes vinhuvudstad Beaune. Familjen äger vinfält i flera prestigefulla appellationer i Bourgogne som Gevrey-Chambertin och Savigny-lès-Beaune.

De senaste åren har Bourgogne drabbats hårt av hagelstormar på våren, vilket lett till att skörden minimerats flera år i rad. Så var även fallet under årgången 2016. Dock kom värmen i slutet av juni och stannade kvar fram till skörden i september vilket gav små volymer men med bra kvalitet i druvorna.

Årets vinerbjudande från Domaine Lucien Jacob

(Avser låda om 12 fl. och upphämtning på gården)

Gevrey-Chambertin En Songe 2016 – 3070 kronor

Även detta vin görs i en mycket begränsad upplaga, dels på grund av mycket hård selektering av druvorna samt att detta är ett litet vingårdsläge. Vinet är mörkt rött i färgen. Doften är kryddig med inslag av röda och mörka bär och fat. Smaken är frisk, kryddig och bärig med inslag av både hallon och körsbär i den där typiska bourgognestilen. Eftersmaken är lång, ren och elegant med välbalanserade tanniner. Drick gärna vinet till kalkonbröst med svamp och en saffrans-couscous.

Hautes Côtes de Beaune Les Larrets blanc 2016 – 1330 kronor (mycket begränsat antal)

Druvorna till detta vita vin odlas på en sluttning med riklig sol i Hautes Côtes som ger viner med djup fruktighet. Vinet har en elegant lite rökig mineralton i doften med inslag av äpplen, citron och vita blommor. Smaken är frisk med inslag av citrusfrukter, äpplen och med en fin ekfatskaraktär i avslutet. Prova gärna vinet till ankbröst med vitvinsbräserad savoykål till.

Domaine Lucien Jacob

Échevronne, 21420 Savigny-lès-Beaune

Pernand-Vergelesses Premier Cru 2016 – 2800 kronor (mycket begränsat antal)

Vingårdsläget som druvorna till detta vin kommer från ligger på baksidan av den berömda *Corton*-kullen intill den lilla pittoreska byn *Pernand-Vergelesses*. Läget är det sista som Jacobs skördar, så druvorna får en extra lång mognadsperiod vilket passar just här. I doften finner man både röda bär, körsbär och en liten angenäm jordighet. Smaken är mjuk med frisk syra och toner av röda bär med silkig textur och med lite kryddiga fattoner. Drick gärna till en högrevsgröta med chorizo och apelsin.

Savigny-lès-Beaune rouge 2016 – 1930 kronor

Ett mycket populärt vin bland våra medlemmar, där druvorna odlas i ett av vingårdslägena söder om kullarna i *Corton*. Tillgänglig drickfas redan nu men vinner verkligen på ytterligare lagring. I doften förnimmar man fina och eleganta röda bär. Smaken är rund och mjuk med både röd och lite mörkare frukt och med en lätt blommighet i doften. Servera gärna vinet till en rådjurssadel med potatispuré, stekta päron och en rödvinssås.

Hautes Côtes de Beaune rouge 2016 – 1300 kronor

Sist, men inte minst. En traditionell Bourgogne i den lättare stilen. Friska röda bär, körsbär med en elegant parfymton i både doft och smak med fin syra och runda, små tanniner. Våga dricka detta vin till fisk, gärna grillad, och vi tycker att ni blir rikt belönade. Annars är timjankyckling med fransk senap en fin följeslagare.