



Maison Louis Jadot Bourgogne Pinot Noir Couvent des Jacobins 2018

BACCHUS

87 POINTS



Qui ne connaît pas cette réputée maison de négoce Bourguignonne qui vient de fêter son 158e anniversaire? La signature des vins Louis Jadot est toujours très classique et ce Bourgogne générique n'y échappe pas. Cette cuvée 2018 « Couvent des Jacobins » est en fait un beau vin de soif, fruité et léger, qui s'exprime principalement sur des arômes de groseilles, de cerises et de roses séchées. En bouche, l'acidité adéquatement dosée nous laisse une agréable impression de fraîcheur. Le vin est gouleyant, offrant des tanins souples et une texture tendre et veloutée. Les saveurs précises s'attardent juste assez longtemps avant de s'estomper vers une finale légèrement soutenue sur des notes épicées. Ce n'est certes pas un monstre de complexité et de profondeur, mais là n'était pas le but. Un vin frais, franc, gourmand et polyvalent tout à fait réussi. Servir à 16 °C. Agrémentera le poulet grillé, la pizza au poulet, les filets de porc aux canneberges, le saumon grillé, le sauté de boeuf au gingembre, ou le hachis parmentier de canard.



- Alain Lebel,

À propos de Bacchus

LE MAGAZINE DU VIN ET DE L'ART DE VIVRE



CHRISTOPHE JALBY
(514) 604-2511
Montréal & Laurentides &
Outaouais

KATHERINE RAYMOND
(514) 516-8092
Montréal & Estrie

ALIX BÉLANGER GAGNON
(581) 996-2643
Québec

MARIO DEMERS
(514) 409-6662
Montréal

MARC-ANDRÉ ROY
(514) 513-5361
Montréal

ÉTIENNE DUTIL
(514) 885-3447
Laval & Lanaudière &
Mauricie