



La Maison Louis Jadot è stata fondata, nel 1859, da Louis Henry Denis Jadot, discendente di una famiglia fortemente legata al mondo enologico borgognone essendo proprietaria, sin dal 1826, del famoso Clos des Ursules a Beaune. Nel 1962 alla morte di Louis Auguste Jadot, prende le redini dell'azienda il suo socio, Albert Gagey, a cui seguirà il figlio, Pierre-Henry. Nel 1985, la Maison Louis Jadot viene acquistata da Rudy Kopf, importatore dei vini Louis Jadot negli Stati Uniti e fondatore della Kobrand Corporation. Oggi la maison opera soprattutto come négociant e controlla 240 ettari di vigneto sparsi in tutta la Borgogna, dalla Côte d'Or al Maconnais fino al Beaujolais. Le varietà impiantate sono Pinot Nero, Chardonnay, Aligoté e Gamay per i Beaujolais. Per raggiungere alti livelli qualitativi, da circa vent'anni la Maison Louis Jadot conduce i vigneti bandendo l'uso di prodotti di sintesi. Nel corso degli anni l'azienda è cresciuta acquisendo oltre a vigneti e cantine anche, nel 1995, la Tonnellerie Cadus. Fin dalle origini, la missione della Maison Louis Jadot è stata quella di sviluppare armoniosamente tutte le appellations della Borgogna, dai Grands Crus alle denominazioni regionali.

Chambertin Grand Cru

Varietà Pinot Nero.

Vigneti Gevrey-Chambertin è il più settentrionale dei grandi comuni della Côte de Nuits. L'origine del nome Chambertin deriva da uno dei proprietari che si chiamava Bertin e che ebbe l'idea di piantare viti vicino al climat usato dai monaci. Il terreno è calcareo in profondità ed argilloso in superficie.

Vinificazione L'uva diraspata fermenta in tini per 3-4 settimane. L'affinamento avviene in fusti di rovere prodotte dalla Tonnellerie Cadus ed affina per 18 mesi.

Caratteristiche Lo Chambertin Grand Cru è caratterizzato da sentori di prugna, fragolina di bosco, amarena e spezie. Al palato è di medio corpo con tannini fini.

