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 Macônnais 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.

Chevalier Montrachet Les Demoiselles Grand Cru

Varietà Chardonnay.

Vigneti Chevalier-Montrachet Les Demoiselles si trova a sud della Côte de Beaune, alla sommità del pendio dove convergono i villaggi di Puligny-Montrachet e Chassagne-Montrachet, ma nel comune di Puligny, appena sopra Le Montrachet. Louis Jean Baptiste Jadot riacquistò questo vigneto era già appartenuta a suo nonno nel

1913 da due sorelle e perciò decise di chiamarlo Les demoiselles. Il terreno è estremamente calcareo con la presenza di sassi; ha un'esposizione sud-sud-est.

Vinificazione Le uve, raccolte a mano, vengono pressate sofficemente; fermentano, poi, in fusti di rovere. L'affinamento dura normalmente 15 mesi su fecce fini. Segue l'imbottigliamento.

Caratteristiche Chevalier-Montrachet Les Demoiselles, al naso, ha note di lemon curd, mela croccante e spezie dolci. Al palato ha un corpo pieno, è ricco, ben definito caratterizzato da note di frutta bianca. Sul finale è lungo e concentrato.