



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.

Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru

Varietà Chardonnay.

Vigneti Puligny Montrachet è al centro dei quattro comuni che compongono quella parte della Côte de Beaune conosciuta come la "Côte des Blancs" (Meursault, Blagny, Chassagne e Puligny) così chiamata per la qualità e la predominanza dei suoi vini bianchi. Bienvenues Bâtard Montrachet si trova nel comune di Puligny Montrachet, e confina con il vigneto Bâtard Montrachet e appena sotto il vigneto Montrachet. La sua esposizione è ad est, su un terreno calcareo, abbastanza pesante in superficie.

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

Caratteristiche Bienvenues Bâtard Montrachet è un vino corposo, ricco e potente, con sapore intenso, grande struttura e finale molto lungo. Elegante, ha un ottimo equilibrio tra acidità e morbidezza.

