



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.

Corton Grand Cru

Varietà Pinot Nero.

Vigneti Il comune di Aloxe-Corton, situato sopra Pernand Vergelesses all'estremità settentrionale della Côte de Beaune, ha l'insolita particolarità di avere oltre la metà della sua superficie coperta da vigneti Grand Cru. Ha un'esposizione che va da est a sud e sud-ovest. La denominazione Grand Cru di Corton comprende diversi vigneti ubicati tra Aloxe-Corton, Ladoix e Pernand.

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

Caratteristiche Il Corton Grand Cru è caratterizzato da sentori di spezie fini, un pizzico di cardamomo, di ciliegia matura e cassis. Al palato è succoso, dai tannini ben integrati; sul finale ha una bella persistenza, lungo.

