



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.

Pommard

Varietà Pinot Nero.

Vigneti Pommard si trova su un pendio, tra 240 e 380 metri, esposto a est o sud-est. Il terreno è calcareo ed argilloso e conferisce ai vini Pommard qualità piuttosto originali: molto colore, rosso nero intenso, profumo intenso e pungente di ribes nero, muschio e selvaggina.

Vinificazione La vendemmia è fatta a mano, i grappoli vengono messe in piccole cassette per non rovinare gli acini. L'uva viene quindi selezionata manualmente e diraspata. La macerazione in tini di legno aperti o in tini di acciaio inox dura da 3 a 4 settimane. Dopo la fermentazione, il vino matura 18 mesi in fusti di rovere Cadus; 1/3 sono nuovi.

Caratteristiche Il Pommard al naso è un mix di aromi di ciliegia, sottobosco e tabacco. Al palato è ricco di frutta e tannini.

