



*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.*

## *Chablis Fourchaume Premier Cru*

**Varietà** Chardonnay.

**Vigneti** I vigneti Jadot utilizzati per produrre lo Chablis sono ubicati dell'omonimo villaggio che si trova nella parte settentrionale della Borgogna, a metà strada tra Digione e Parigi. Il Premier Cru Fourchaume è uno dei 40 "climat" di Chablis.

**Vinificazione** Dopo una pressatura soffice, parte del mosto viene fatto fermentare in botti prodotte dalla Tonnellerie Cadus, mentre l'altra parte viene vinificata e affinata in acciaio inox. L'affinamento, su fecce fini, dura normalmente dai 13 ai 15 mesi. Segue l'imbottigliamento.

**Caratteristiche** Il Premier Cru Fourchaume, caratterizzato da un color dorato con riflessi verdognoli, è intenso con note agrumate e fresche.

