



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.

Gamay

Varietà Gamay

Vigneti I vigneti Jodot utilizzati per produrre il Gamay sono ubicati esclusivamente nei crus di Beaujolais: Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliéas, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié, Saint-Amour.

Vinificazione La raccolta è manuale; le uve, intere o parzialmente dirasate, vengono accuratamente selezionate e travasate in vasche di acciaio inox, dove avviene la fermentazione. Le macerazioni durano dai 15 ai 20 giorni in vasche in acciaio inox oppure in cemento. L'affinamento perdura in vasca per 8-12 mesi a seconda delle annate. La maison Louis Jadot predilige vinificazioni tradizionali, lunghe, che permettono di esprimere tutto il potenziale del frutto.

Caratteristiche Questa cuvée rivela un carattere particolarmente vinoso, i tannini sono maturi e densi. Al naso il bouquet è caratterizzato da note fruttate che si mescolano a quelle di spezie dolci ed a sentori floreali.

