



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.

Bâtard Montrachet Grand Cru

Varietà Chardonnay.

Vigneti Puligny Montrachet e Chassagne Montrachet sono al centro dei quattro villaggi che comprendono la parte della Côte de Beaune conosciuta come Côte des Blancs (Meursault, Blagny, Chassagne e Puligny). Bâtard-Montrachet si trova nel punto in cui convergono i villaggi di Puligny Montrachet e Chassagne Montrachet. Confina con il vigneto Bienvenues Bâtard Montrachet e si trova proprio sotto quello del Montrachet. È esposto ad est ed è caratterizzato da terreno calcareo: è il più grande dei cinque Grand Cru.

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

Caratteristiche Bâtard Montrachet ha un'acidità brillante ed equilibrata. Al naso è caratterizzato da sentori di pesca, fiori di tiglio, limone e spezie. Al palato è fresco, dal finale lungo e speziato.

