



LOUIS JADOT

Each vintage is a new adventure...

Каждый винтаж – это новое приключение...



Визитная карточка Бургундии

В средние века Бургундское герцогство было независимым и процветающим государством. Вокруг замков формировались обширные виноградники, которые после французской революции продавались не целиком, а участками. Поэтому в Бургундии вино рождается не в шато, как в Бордо. В Бургундии огромное количество мелких виноделов, и столь же огромное многообразие вин. При этом нужно отметить, что сортов винограда выращивается не так уж много.

Основной сорт, из которого производится большая часть **красных вин** – **пино нуар** (затем идет **гаме**). Для производства **белых вин** используется **шардоне**.

Бургундские вина в большинстве своем являются моносортовыми, т.е. приготовленными из одного сорта винограда (в отличие от купажированных вин Бордо).

Терруары Бургундии – это не только «вкус скал» ! Бургундские вина многогранны. Они впитывают в себя все тонкости терруара и личности винодела, даря дегустатору элегантность, плеяду ароматов, комплексность, незабываемое наслаждение ...

Burgundy Grapes



Pinot
Noir



Chardonnay

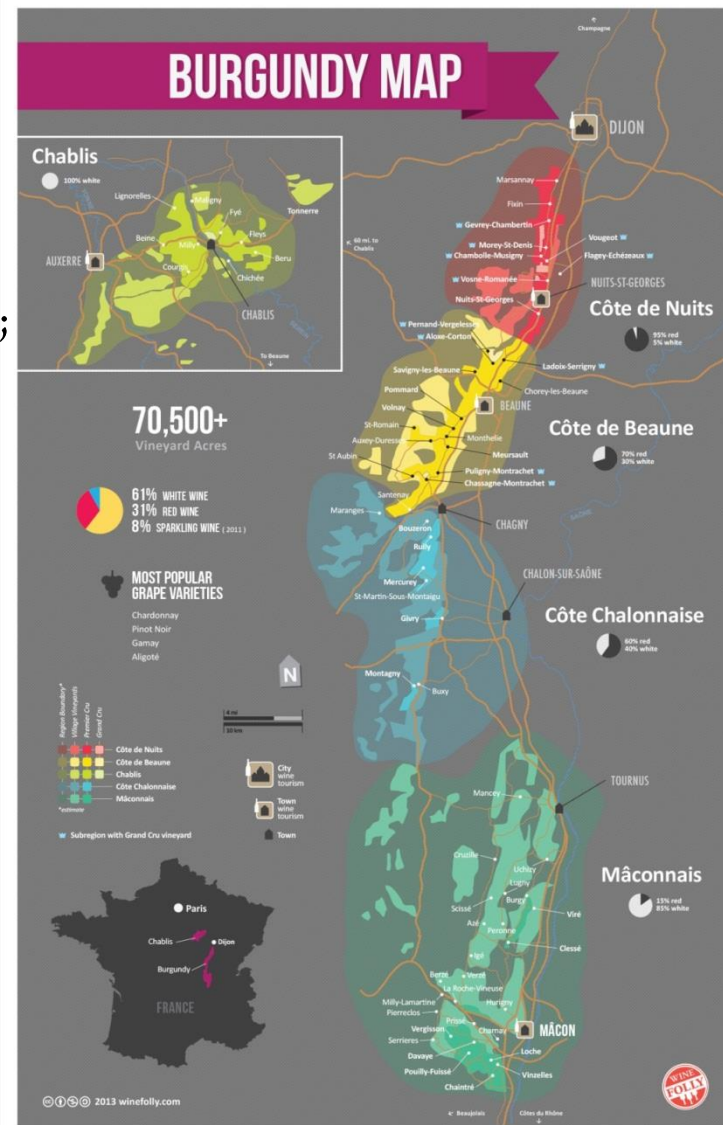
Где находится Бургундия?

Бургундия – родина поистине великих вин, получивших мировое признание - расположена восточнее центра Франции.

Бургундию делят на следующие регионы:

- Шабли (100% белые вина, шардоне);
- Кот де Нюи (95% красные, 5% белые);
- Кот де Бон (70% красные вина, 30% белые);
- Кот Шалон (60% красные вина, 40% белые);
- Макон (15% красные вина, 85% белые);
- Божоле (красные вина из гамэ);
- Шатийон.

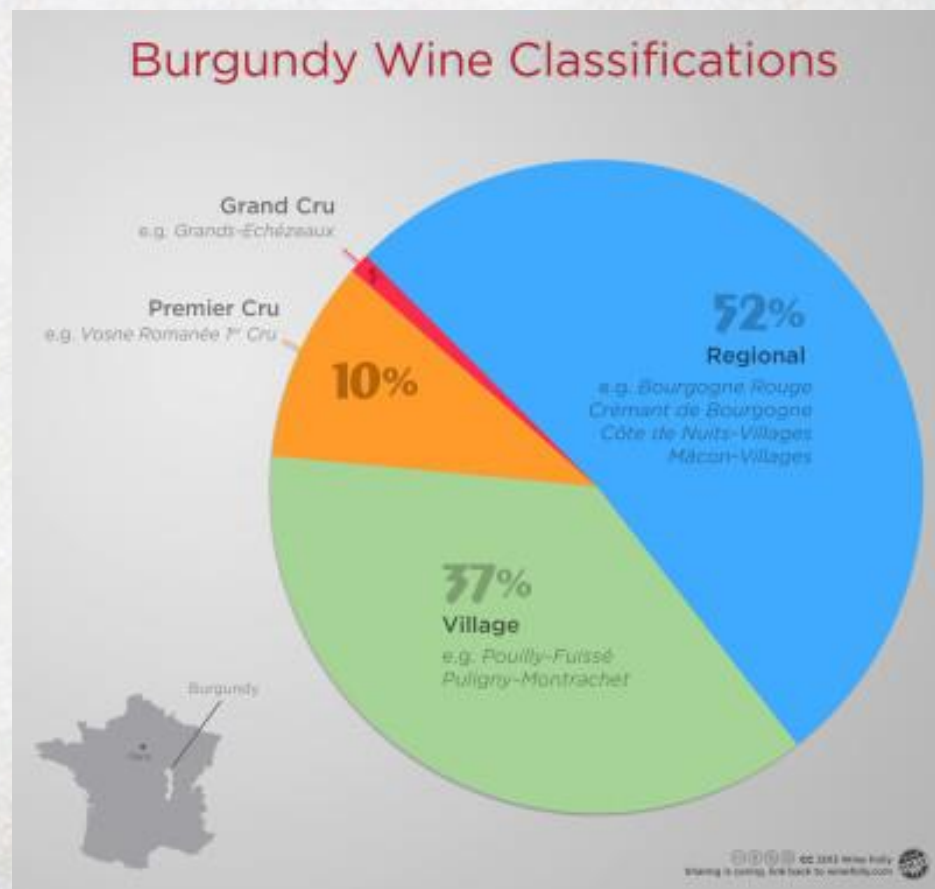
самые ценные и дорогие вина делают в субрегионе **Кот д'Ор** (в переводе «Золотой склон»).



Классификация бургундских вин

Бургундия дарит многообразие интересных вин из более чем 100 апелласьонов и регионов произрастания, которые обобщают в **4 уровня качества**:

- Гран Крю – люди готовы платить за вина этой категории огромные деньги, в Бургундии всего 33 виноградника класса Гран Крю, некоторые буквально в паре дюймов от виноградников класса Премье Крю – 1%;
- Премье Крю – специальные виноградники на территории внутри местечка, деревни - 10%;
- коммунальные вина (Village) – названы в честь местечка, где был собран виноград – 37%;
- региональные вина – вина из винограда, выращенного где угодно в Бургундии – 52%.

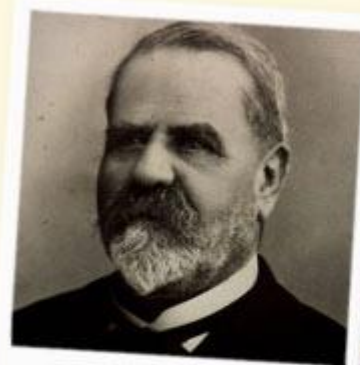


История Дома Louis Jadot

Семья Жадо приехала во Францию из Бельгии. В 1826 году они покупают 2 виноградника: Кло де Урсул и Бон Премье Крю.

1859 год –

Луи Анри Дени Жадо основал Дом Louis Jadot.



LOUIS HENRY JADOT *Founder*

Первоначально неготиантский Дом под управлением Жадо расширялся с фокусом на рынки северной Европы.

1900 год – управление Домом перешло к сыну - **Луи Жан-Батисту Жадо**, который активизировал деятельность и увеличил площади виноградников (Кортон-Шарлемань Гран Крю, Шевалье-Монтраше Гран Крю Ле Демуазель).

Луи Огюст Жадо, внук основателя, продолжил семейный бизнес и продвинул вина Жадо на новые рынки (в основном Великобритания, США).

1954 год – появление **Андре Гаже** в качестве заместителя Луи Огюста.

1962 год – Андре Гаже после смерти Огюста становится директором Дома Жадо.

1970 год – нанимают молодого винодела **Жака Лардье**.

1984 год – к компании присоединяется сын Андре Гаже – **Пьер-Анри Гаже**.

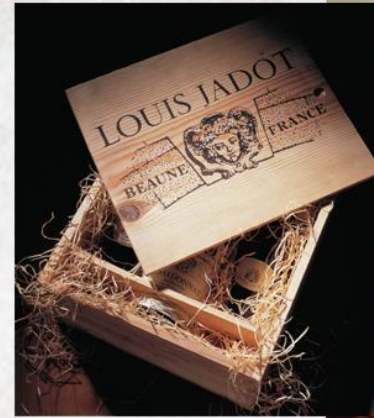
1992 год – после продажи Дома Жадо американцам президентом Louis Jadot становится именно Пьер-Анри Гаже.

Louis Jadot сегодня

Дом Луи Жадо владеет 210 га виноградников по всей Бургундии.

Дом наладил прочные коммерческие связи с сомелье, рестораторами, виноторговцами, импортерами, энологами, агентами по стране и за ее пределами.

Философия виноделия Жадо: одинаково важное значение для каждого из наименований вин - от Гран Крю до региональных.



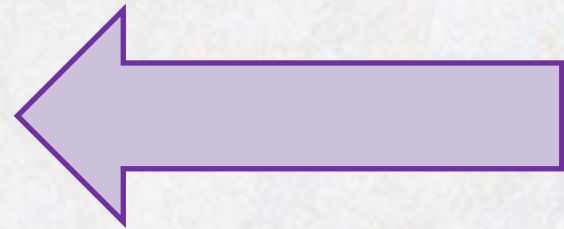
Цель Дома: максимально выразить истинную природу и тонкие отличия Бургундии через вина и многоликий терруар.

Команда: Пьер-Анри Гаже + Жак Лардье и его штат одаренных энологов + 70 сотрудников.

Офис винного Дома располагается в **Боне**, Кот де Нюи, в исторических зданиях, где размещены современное производство и погреба. Виноградники Жадо являются исторической ценностью Бургундии.

В изготовлении высококачественных вин Дом Louis Jadot соединяет многовековые традиции, знания и интуицию мастеров, технические новшества, ежедневный кропотливый труд – связывает между собой прошлое, настоящее и будущее ради сильнейших позиций на рынке виноделия.

Логотип Louis Jadot



Все вина Луи Жадо выпускаются под одним лейблом/логотипом. Вино опечатывают изображением **головы Бахуса** (прототипом послужила желтоватая мраморная скульптура работы великого итальянца Микеланджело «Пьяный Бахус»). Этот товарный знак принадлежит Дому Louis Jadot и присутствует на каждой бутылке.

Особенности вин Louis Jadot

1. Вина Louis Jadot представлены в Америках, Европе, Азии, Африке, Австралии и островах.
2. Цель компании: производство **качественного** вина из **Бургундии**.
3. Пьер-Анри Гаже: «**Качество первично. Единственный бренд. Один логотип**».
4. Использование биодинамических методов (рыхление земли и посев некоторых трав, благодаря которым активизируется деятельность определенных почвенных бактерий для усиления естественной жизненной стойкости винограда к вредителям и болезням, особый уход за виноградной лозой, отказ от использования синтетических продуктов (удобрения, гербициды и т.д.), обработка виноградников традиционным способом (трактор, лошади).
5. Весь талант профессионалов-виноделов направлен на максимальное выражение и отражение каждого из мозаики терруаров Бургундии.
6. Главный энолог Дома Ж. Лардье имеет лабораторию, где проводит эксперименты по улучшению качества вин и ведет разработки с почками.
7. Придерживаются медленного процесса старения вина для достижения широкого спектра ароматических соединений.
8. Виноград собирается вручную, проходит строжайший отбор.
9. С 1995 года Дом имеет собственный бондарный промысел Cadus, где создаются бочки из дуба, произрастающего в самых лучших лесах Франции.
10. Период созревания вин из пино нуар – 12/18 месяцев.
11. По винам Божоле работает отдельный энолог, большие инвестиции в этот субрегион.
12. На **каждой бутылке** одинаковые этикетки с **изображением головы Вакха**.
13. Ассортимент вин Жадо огромен: от приемлемого ценового сегмента до ультрапремиального, удостоенного наивысших оценок специалистов.
14. Ежегодный ассортимент – 100-130 различных вин (зависит от урожайности).
15. Производят вина категории АОС (высшая лига качества французских вин).
16. Вина имеют потенциал хранения и должны быть открытыми спустя время.



Bourgogne-Couvent des Jacobins

Производитель: Maison Louis Jadot

Наименование: Bourgogne-Couvent des Jacobins/

Бургонь-Куван дэ Жакобэн

Регион: Бургундия, Бургонь

Емкость: 0,75

Крепость: 12,5%

Сорт винограда: 100% пино нуар

Дегустационные характеристики:

Цвет: красивого рубинового цвета.

Аромат: очень обильный с нотками красных фруктов и вишни.

Вкус: элегантный, богатый, гибкий с вишневыми тонами и сливочной текстурой.

Гастрономия: молодое вино хорошо употреблять с блюдами из красного мяса и мясом на гриле, после двух лет выдержки вино составит прекрасную партию мягким сырам и дичи.

Подача: 16-18°C

Особенности: пино нуар выращен на нескольких виноградниках области Бургонь. Благодаря комплексному сочетанию терруаров, вино получается очень сложным, богатым и насыщенным. Выдерживается до 16 месяцев частично в чанах, частично — в дубовых бочках. Потенциал хранения вина составляет как минимум 5 лет, при этом, с возрастом в аромате вина развиваются сложные ноты специй и подлеска, а вкус становится более насыщенным и объемным.



Bourgogne Couvent des Jacobins

Производитель: Maison Louis Jadot

Наименование: Bourgogne Couvent des Jacobins/

Бургонь Куван де Жакобэн

Регион: Бургундия, Бургонь

Емкость: 0,75

Крепость: 13%

Сорт винограда: 100% шардоне

Дегустационные характеристики:

Цвет: золотисто-соломенный.

Аромат: оттенки белых цветов, персика и нюансов дуба.

Вкус: свежий, хорошо сбалансированный, элегантный и округлый, с бархатистой текстурой.

Гастрономия: прекрасно сочетается с рыбными блюдами, закусками из белого мяса, морепродуктами, козьим сыром и моллюсками.

Подача: 8-12°C

Особенности: шардоне выращен на нескольких виноградниках области Бургонь. В процессе изготовления вина часть сусла винифицируется и выдерживается в стальных резервуарах для сохранения фруктовости и свежести, часть — в дубовых бочках, что влияет на улучшение структуры и округлость вкуса.

Потенциал хранения вина составляет 7 и более лет.

Рейтинги: ST 93, WS 91



Vosne-Romanée 1er Cru Les Beaux Monts

Производитель: Maison Louis Jadot

Наименование: Vosne-Romanée Les Beaux Monts/
Вон-Романе Ле Бо Мон

Регион: Бургундия, Кот де Нюи

Емкость: 0,75

Крепость: 13,5%

Сорт винограда: 100% пино нуар

Дегустационные характеристики:

Цвет: мерцающий рубин.

Аромат: обольстительный аромат ягод со слегка пряным оттенком.

Вкус: атласная структура, легкие танины и долгое послевкусие.

Гастрономия: дичь, мясо в пряном соусе, сыры.

Подача: 16-18°C

Особенности: состоит из различных смежных участков, лежащих по обе стороны границы между Vosne Romanée и Flagey Echezeaux. Это вино ферментируется в чанах в течение 3-4 недель и 15 месяцев в дубовых бочках до розлива в бутылки. Потенциал хранения – 12-15 лет.

Рейтинги: WS 92



Chambolle-Musigny 1er Cru Les Fuées

Производитель: Maison Louis Jadot

Наименование: Chambolle-Musigny Les Fuées/

Шамболь-Мюзини Ле Фуэ

Регион: Бургундия, Кот де Нюи

Емкость: 0,75

Крепость: 13,5%

Сорт винограда: 100% пино нуар

Дегустационные характеристики:

Цвет: глубокий и насыщенный красный.

Аромат: фруктовый букет с элементами красных ягод и специй.

Вкус: резкий, но с приятными танинами, мягкой кислотностью, и с долгим послевкусием.

Гастрономия: хорошо сочетается с изысканными блюдами: мясом под соусом со специями, сыром Реблохон и дичью.

Подача: 16-18°C

Особенности: виноградник является **уникальным** в Кот де Нюи, почва – меловая, много твердых камней. Вино ферментируется в чанах в течение 3-4 недель и выдерживается 18-20 месяцев в дубовых бочках до розлива в бутылки.

Имеет потенциал к выдержке 15-20 лет.

Рейтинги: ST 89



Gevrey-Chambertin 1er Cru Petite Chapelle

Производитель: Maison Louis Jadot

Наименование: Gevrey-Chambertin Petite Chapelle/

Жеврэ-Шамбертэн Пэтит Шапэль

Регион: Бургундия, Кот де Нюи

Емкость: 0,75

Крепость: 13,5%

Сорт винограда: 100% пино нуар

Дегустационные характеристики:

Цвет: выразительный рубиновый.

Аромат: сладкий, с оттенками красных спелых фруктов.

Вкус: тонкий и деликатный с многочисленными танинами.

Гастрономия: хорошо сочетается со сложными и изысканными блюдами, бараньей ногой и зрелыми сырами.

Подача: 16-18°C

Особенности: виноградник Пэтит Шапэль расположен в южной части деревни, рядом с Гран Крю Chapelle Chambertin и Griotte Chambertin. Лоза уходит глубоко в почву, обдуваема сильными ветрами, что влияет на высокое качество вин. Брожение происходит в чанах в течение 3-4 недель, 18-20 месяцев в дубовых бочках до розлива в бутылки.

Вино улучшает свои свойства спустя 8-20 лет.

Рейтинги: ST 87-89, WE 94



Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos Saint-Jacques

Производитель: Maison Louis Jadot

Наименование: Gevrey-Chambertin Clos Saint-Jacques/
Жеврэ-Шамбертэн Кло Сен-Жак

Регион: Бургундия, Кот де Нюи

Емкость: 0,75

Крепость: 13%

Сорт винограда: 100% пино нуар

Дегустационные характеристики:

Цвет: насыщенный ярко-красный.

Аромат: первоначально сдержанный, затем с тонами малины, вишни, цветов и минералов.

Вкус: широкий, смелый, элегантный, со сладкими танинами и оттенками спелых ягод.

Гастрономия: хорошо сочетается с бараниной, тушеным мясом дикого кабана, грибами, острыми и другими сырами (за исключением голубого).

Подача: 16-17°C

Особенности: престижный Кло Сен-Жак поделен между 5 владельцами, одним из которых является Луи Жадот. Вина Кло Сен-Жак отличаются мощным богатым вкусом, прекрасной структурой и сбалансированностью. В процессе производства, вино Clos Saint-Jacques проходит 3-4-недельное брожение в чанах, а затем выдерживается в дубовых бочках в течение 18-20 месяцев. Великолепная танинная структура вина позволяет ему сохранять потенциал вкуса и аромата на протяжении 40 лет!

Рейтинги: ST 94, RP 92, WS 93



Clos Vougeot Grand Cru

Производитель: Maison Louis Jadot

Наименование: Clos Vougeot Grand Cru/Кло Вужо Гран Крю

Регион: Бургундия, Кот де Нюи

Емкость: 0,75

Крепость: 13,5%

Сорт винограда: 100% пино нуар

Дегустационные характеристики:

Цвет: глубокий рубиновый.

Аромат: тона красных фруктов, вишни, ежевики, оттенки кофе и солодки.

Вкус: сложный, элегантный, сочный, с хорошо сбалансированной кислотностью.

Гастрономия: хорошо дополнит блюда высокой кухни: жареных фазанов, ногу кабана, оленину.

Подача: 16-17°C

Особенности: деревня Вужо расположена в самом центре Кот де Нюи. Виноградники Вужо занимают 50 га. Диапазон почв колеблется от глинистых и меловых до компактных, богатых гумусом и с меньшим количеством камней на нижних влажных склонах. Луи Жадо владеет всего 2 гектарами. Виноград подвергается 3-4 недельному брожению в цистернах, выдерживается в бочках в течение 18 месяцев. Вино имеет прекрасный потенциал хранения - 25 лет!

Рейтинги: RP 95, ST 93, WS 90



Grands Echezeaux Grand Cru

Производитель: Maison Louis Jadot

Наименование: Grands Echezeaux Grand Cru/

Гран Эшезу Гран Крю

Регион: Бургундия, Кот де Нюи

Емкость: 0,75

Крепость: 13,5%

Сорт винограда: 100% пино нуар

Дегустационные характеристики:

Цвет: рубиновый с блеском.

Аромат: красных фруктов с оттенками специй.

Вкус: богатый и яркий с хорошо сбалансированным послевкусием.

Гастрономия: хорошо дополнит блюда высокой кухни: маринованную дичь, Беф Бургињон и т.д.

Подача: 16-17°C

Особенности: деревня находится на равнине, на границе с коммуной Vosne Romanée. Существуют 2 Гран Крю: Echezeaux и Grands Echezeaux. Вино ферментируется в чанах в течение 3-4 недель, а затем 18-20 месяцев в дубовых бочках до розлива в бутылки. Несомненно, это вино будет улучшать свои качества в течение 15-20 лет во время хранения.

Рейтинги: ST 91-93



Gevrey-Chambertin

Производитель: Maison Louis Jadot

Наименование: Gevrey-Chambertin/Жеврэ-Шамбертэн

Регион: Бургундия, Кот де Нюи

Емкость: 0,75

Крепость: 13%

Сорт винограда: 100% пино нуар

Дегустационные характеристики:

Цвет: глубокий рубиновый.

Аромат: ароматный букет вина наполнен тонами красных фруктов и разнообразных ягод.

Вкус: полный, с мягкой текстурой с долгим и плотным послевкусием.

Гастрономия: говядина, паштет из дичи, баранина, сыры.

Подача: 16-18°C

Особенности: Жеврэ-Шамбертэн - самая северная из больших коммун Кот де Нюи. Состоит из 26 Премьер Крю и 8 Гран Крю. Виноградники Луи Жадот в Жеврэ-Шамбертэн отличаются **высочайшим качеством и стабильно хорошим урожаем**. Вино проходит 3-4 недельное брожение в чанах и выдерживается в дубовых бочках в течение 12-15 месяцев. При правильном хранении, с соблюдением режимов температуры и влажности, потенциал выдержки вина составит как минимум 8 лет.

Рейтинги: W&S 90, RP 90, ST 90



Chapelle-Chambertin Grand Cru

Производитель: Maison Louis Jadot

Наименование: Chapelle-Chambertin Grand Cru/

Шапэль-Шамбертэн Гран Крю

Регион: Бургундия, Кот де Нюи

Емкость: 0,75

Крепость: 13,5%

Сорт винограда: 100% пино нуар

Дегустационные характеристики:

Цвет: насыщенный рубиновый цвет.

Аромат: сложный, с оттенками темных ягод, вишни, специй, лакрицы и земли.

Вкус: изысканный, элегантный, с шелковистыми танинами, богатыми нотами ягод, пряностей и дуба. Послевкусие длительное.

Гастрономия: хорошо сочетается с блюдами высокой кухни, мясом под соусом, дичью, зрелыми сырами.

Подача: 16-18°C

Особенности: почвы Шапэль-Шамбертэн, как и других Гран Крю, уплотненные и известняковые. Благодаря такому терруару вино отличается богатым, мощным вкусом, которому нужно время в бутылке для полного развития. Ферментация вина длилась 3-4 недели, после чего оно было выдержано в дубовых бочках в течение 20 месяцев. Хорошая мускулистая структура вина обеспечивает великолепный потенциал хранения - в среднем 25 лет.

Рейтинги: RP 91, ST 93, WS 91



Chambertin Grand Cru

Производитель: Maison Louis Jadot

Наименование: Chambertin Grand Cru/

Шамбертэн Гран Крю

Регион: Бургундия, Кот де Нюи

Емкость: 0,75

Крепость: 13%

Сорт винограда: 100% пино нуар

Дегустационные характеристики:

Цвет: красно-гранатовый, со временем становящийся малиново-медовым.

Аромат: очень богатый, раскрывается тонами черной смородины, вишни, специй, нюансами лакрицы и цветов.

Вкус: сочный, с богатой текстурой, зрелыми танинами и с выразительным послевкусием.

Гастрономия: сочетается с грибами, дичью и мясом.

Подача: 16-18°C

Особенности: происхождение названия Chambertin связывают с именем одного из владельцев — господина Бертена, у которого родилась идея посадить виноградники в этом благоприятном климате ("Champ de Bertin" - "поля Бертена"). Виноградник Шамбертэн расположен на почвах, недра которой — меловые, а поверхность — глинистая. Такой терруар позволяет создавать **мощные и округлые вина**.

Винификация заключается в ферментации в бочках в течение 3-4 недель и выдержке на протяжении 18-20 месяцев в дубовых баррелях.

Вино имеет превосходный потенциал хранения - 20 лет.

Рейтинги: RP 92, ST 95



Pommard

Производитель: Maison Louis Jadot

Наименование: Pommard/Поммар

Регион: Бургундия, Кот де Бон

Емкость: 0,75

Крепость: 13,5%

Сорт винограда: 100% пино нуар

Дегустационные характеристики:

Цвет: насыщенный темно-красный.

Аромат: яркий букет черной смородины с элементами мускуса.

Вкус: спелые фрукты и округлые танины.

Гастрономия: лучше всего подходят к вину острые и ароматные блюда из зайца, фазана, стейка-антрекота.

Подача: 15-16°C

Особенности: Pommard может быть **только красным**. Брожение происходит в резервуарах в течение 3-4 недель, после чего они выдерживаются в бочке в течение 12-15 месяцев до розлива в бутылки. Лучше всего это вино открывать спустя 5-15 лет после розлива по бутылкам при условиях хорошего хранения (учитывая температуру и влажность).

Рейтинги: RP 90, ST 90, WS 90



Meursault

Производитель: Maison Louis Jadot

Наименование: Meursault/Мерсо

Регион: Бургундия, Кот де Бон

Емкость: 0,75

Крепость: 13%

Сорт винограда: 100% шардоне

Дегустационные характеристики:

Цвет: бледно-желтый с зелеными и золотыми оттенками.

Аромат: оттенки спелых фруктов, сливочного масла, дыни, меда.

Вкус: гармоничный, упругий, округлый, особенно выделяются оттенки поджаренного хлеба и сливочного масла; длительное послевкусие.

Гастрономия: прекрасно сочетается с рыбой под сливочным соусом, моллюсками, белым мясом.

Подача: 11-13°C

Особенности: эту часть Кот де Бон называют Кот де Блан за преобладание на ней белых сортов винограда. Меловые почвы из белого мергеля великолепно подходят для винограда шардоне. После ферментации и частичного яблочно-молочного брожения вино "взрослеет" исключительно в деревянных бочках в течение 15 месяцев. В хороших условиях температуры и влажности Meursault может храниться от 8 до 15 лет.

Рейтинги: RP 88, ST 89



Puligny-Montrachet

Производитель: Maison Louis Jadot

Наименование: Puligny-Montrachet/Пюлини-Монраше

Регион: Бургундия, Кот де Бон

Емкость: 0,75

Крепость: 13%

Сорт винограда: 100% шардоне

Дегустационные характеристики:

Цвет: желто-золотистый.

Аромат: ноты миндаля, папоротника, экзотических фруктов, амбры и белых цветов.

Вкус: глубокий, плотный, с намеками на зеленые яблоки и персик, с тонкой кислотностью и долгим сочным послевкусием.

Гастрономия: прекрасное дополнение к ароматным сырам и паштету с печенью домашней птицы.

Подача: 13°C

Особенности: вино Puligny-Montrachet, произведенное из лучшего шардоне региона, независимо от винтажа характеризуется большой глубиной, утонченностью и деликатностью. Вино ферментируется и выдерживается 12-15 месяцев в дубовых бочках.

Это вино обладает длительным - до 12 лет - потенциалом выдержки.

Рейтинги: W&S 88, ST 87



Chassagne-Montrachet

Производитель: Maison Louis Jadot

Наименование: Chassagne-Montrachet/

Шассань-Монраше

Регион: Бургундия, Кот де Бон

Емкость: 0,75

Крепость: 13,5%

Сорт винограда: 100% шардоне

Дегустационные характеристики:

Цвет: золотисто-зеленый.

Аромат: ноты поджаренной древесины и ванили, с оттенками спелого персика, груши, розмарина и смолы.

Вкус: плотный, богатый и мягкий с сухим и длительным послевкусием, которое наполнено оттенками белых цветов.

Гастрономия: сочетается с блюдами высокой кухни: фуа-гра, белым мясом в изысканных соусах, рыбными закусками.

Подача: 11-13°C

Особенности: белые вина Chassagne-Montrachet являются **самыми "надежными" из Кот де Бон**, показывая из года в год блестящие результаты. Ферментация происходит в дубовых бочках, после чего вино выдерживается опять же в дубовых бочках в течение 18 месяцев.

Потенциал хранения - от 8 до 12 лет.

Шассань-Монраше 2010 — великолепное, гордое, утонченное и очень вкусное вино высочайшего качества, которое производится в небольшом объеме и захватывает, очаровывает своим душистым ароматом и богатым щедрым вкусом!

Рейтинги: ST 87



Beaune Clos des Ursules 1er Cru

Производитель: Maison Louis Jadot

Наименование: Beaune Clos des Ursules/Бон Кло де Урсул

Регион: Бургундия, Кот де Бон

Емкость: 0,75

Крепость: 13,5%

Сорт винограда: 100% пино нуар

Дегустационные характеристики:

Цвет: насыщенный рубиновый.

Аромат: элементы красной смородины, вишни, корицы и слабо уловимые нотки мяты.

Вкус: яркий ягодный вкус и длительное послевкусие.

Гастрономия: идеально сочетается с утонченными мясными блюдами, а так же с сырами.

Подача: 15-16°C

Особенности: брожение осуществляется в открытых резервуарах от 25 до 33 дней, чтобы извлечь дубильные вещества и ароматы. Винификация происходит отдельно, а затем выдерживается в деревянных бочках в течение 15-18 месяцев. Блендирование проводят в конце винификации.

Рейтинги: RP 92



Meursault 1er Cru Genevrières

Производитель: Maison Louis Jadot

Наименование: Meursault 1er Cru Genevrières/

Мерсо Премье Крю Женвриер

Регион: Бургундия, Кот де Бон

Емкость: 0,75

Крепость: 13,5%

Сорт винограда: 100% шардоне

Дегустационные характеристики:

Цвет: золотисто-желтый.

Аромат: нотки пряностей, минералов, меда, персика и тонкими нюансами обжаренных орехов.

Вкус: плотный, богатый с тонкими сливочными и минеральными оттенками, с длительным весомым послевкусием.

Гастрономия: жирные и пряные блюда, рыба в сметанном соусе, птица под сливочным соусом, зрелые сыры.

Подача: 9-11°C

Особенности: это вино берет свое название от росшего здесь много лет назад можжевельника, который покрывал весь склон. Говорят, что до сих пор в вине можно обнаружить запах этого ароматного растения. Здесь выращивается только белый виноград. Эти вина отличаются **интенсивным ароматом**, прочностью и эластичностью, что позволяет им сохранять свою силу на протяжении всей жизни. Вино проходит 3-4-недельное брожение, после чего выдерживается в дубовых бочках в течение 12-15 месяцев. Потенциал хранения вина составляет 15 лет.

Рейтинги: RP 93, ST 91, WS 90



Puligny-Montrachet 1er Cru. Referts

Производитель: Maison Louis Jadot

Наименование: Puligny-Montrachet Premier Cru. Les Referts/
Пюлини-Монраше Премье Крю. Ле Рефер

Регион: Бургундия, Кот де Бон

Емкость: 0,75

Крепость: 13,5%

Сорт винограда: 100% шардоне

Дегустационные характеристики:

Цвет: золотисто-желтый.

Аромат: сложный, наполнен фруктовыми и цветочными тонами.

Вкус: богатый, мягкий, со сбалансированной кислотностью, оттенками груши и минералов с долгим послевкусием.

Гастрономия: составит великолепную пару с паштетом из печени птицы, зрелыми сырами, рыбой, моллюсками.

Подача: 9-11°C

Особенности: терруар области позволяет создавать вина **исключительно высокого и стабильного качества**. Почва виноградника Les Referts не очень глубокая, каменистая, хорошо дренированная, прекрасно впитывающая солнечный свет и тепло. Из-за своего состава - мела и глины - почва насыщает виноград высокой кислотностью. При изготовлении этого вина Жадот практикует традиционный метод винификации в дубовых бочках для получения ароматного и изящного вина с исключительным балансом и стилем, со сложными, отличительными ароматами, типичными для Пюлини, стойким затяжным послевкусием. Вино выдерживается в течение 18 месяцев в дубовых бочках. Потенциал хранения составляет 10-15 лет.

Рейтинги: RP 91



Chassagne-Montrachet 1er Cru. Morgeot-Clos de la Chapelle. Domaine du Duc de Magenta

Производитель: Maison Louis Jadot

Наименование: Chassagne-Montrachet. Morgeot-Clo de la Chapelle/Шассань-Монраше Премье Крю. Моржо-Кло де ля Шапэль

Регион: Бургундия, Кот де Бон

Емкость: 0,75

Крепость: 13,5%

Сорт винограда: 100% шардоне

Дегустационные характеристики:

Цвет: золотистый.

Аромат: яркий и концентрированный, с тонами меда, спелых яблок и цветов бузины.

Вкус: полнотелый, с гладкой текстурой, элегантной кислотностью, тонкими древесными нотками и длительным послевкусием.

Гастрономия: гармонирует с фуа-гра, моллюсками, сильными белыми или козьими сырами, мясом птицы.

Подача: 10-12°C

Особенности: участок Моржо является лучшим Премье Крю в деревне. Домен Duc de Magenta, единственный владелец которого Луи Жадот, производит исключительные вина. Этому вину был присвоен статус "Звезды" на "Palate Press Grand Tasting, 2010", и это было **одно из двух вин, получившее на дегустации 5 из 5 возможных звезд**. Ферментированное и выдержанное в течение 15 месяцев в дубовых бочках, вино поражает своим многослойным мощным вкусом с богатым длительным послевкусием и многогранным ярким ароматом. Прекрасный потенциал хранения позволит наслаждаться его красотой как минимум 15 лет.

Рейтинги: RP 92, ST 93, WS 91, W&S 90



Corton Grand Cru

Производитель: Maison Louis Jadot

Наименование: Corton Grand Cru/Кортон Гран Крю

Регион: Бургундия, Кот де Бон

Емкость: 0,75

Крепость: 13,5%

Сорт винограда: 100% пино нуар

Дегустационные характеристики:

Цвет: глубокий темно-красный.

Аромат: нотки черной смородины, дыма и специй.

Вкус: элегантный, очень насыщенный и глубокий, с концентрированными тонами черных ягод вишни, оттенками дуба, ванили, нуги, длительным послевкусием.

Гастрономия: великолепно подойдет к жареному мясу, блюдам из дичи, мясным закускам и сырам.

Подача: 16-18°C

Особенности: коммуна Aloxe-Corton расположена в северной части Кот де Бон. Более половины ее площади покрыты виноградниками Гран Крю. Это вино моносортное, созданное из отборного винограда пино нуар. Вино проходит процесс брожения в чанах в течение 3-4 недель. Выдержка вина осуществляется в дубовых бочках и длится 18-20 месяцев. Имеет великолепный потенциал хранения и будет раскрывать свое богатство в течение 15-20 лет.

Рейтинги: ST 91



Corton-Charlemagne Grand Cru

Производитель: Maison Louis Jadot

Наименование: Corton-Charlemagne Grand Cru/

Кортон-Шарлемань Гран Крю

Регион: Бургундия, Кот де Бон

Емкость: 0,75

Крепость: 13,5%

Сорт винограда: 100% шардоне

Дегустационные характеристики:

Цвет: красивый, мягкий желтый.

Аромат: горько-сладкий, с цветочными нотами, оттенками персика, лимона и орехового масла.

Вкус: мощный, энергичный, плотный, с оттенками минералов и белых цветов.

Гастрономия: составит пару блюдам высокой кухни, рыбе, моллюскам и птице под сливочным соусом.

Подача: 10-12°C

Особенности: на вершине холма раскинулся Гран Крю Кортон-Шарлемань, названный так в честь французского императора Карла. Говорят, что ему принадлежала эта местность 1300 лет назад. Здесь рождаются исключительные белые вина Бургундии. Эти виноградники **старейшие в коллекции** Луи Жадот, Дом владеет ими с XIX века, а вино Кортон-Шарлемань Гран Крю **признано одним из лучших белых вин в мире**. Ферментация вина осуществляется в дубовых бочках, после чего вино выдерживается в этих же бочках в течение 18 месяцев. Вино имеет прекрасный потенциал хранения - до 20 лет.

Рейтинги: RP 93, ST 95, WS 94



Chevalier-Montrachet Grand Cru.

Les Demoiselles

Производитель: Maison Louis Jadot

Наименование: Chevalier-Montrachet. Les Demoiselles/
Шевалье-Монраше. Ле Демуазель

Регион: Бургундия, Кот де Бон

Емкость: 0,75

Крепость: 13,5%

Сорт винограда: 100% шардоне

Дегустационные характеристики:

Цвет: ярко-золотой.

Аромат: с тонами карамели, кукурузы, легким оттенком жареных орехов и цветочными нотками.

Вкус: богатый и зрелый, с минеральными нюансами, отличной текстурой и приятным послевкусием.

Гастрономия: к камбале, морским гребешкам с белыми трюфелями, омарам, телятине и цыпленку.

Подача: 10-12°C

Особенности: производится из собранного вручную винограда, произрастающего на одноименном винограднике размером всего 0,5 га. Жадо выкупил этот виноградник в 1913 году у 2 сестер и решил назвать его «Les demoiselles» («девушки»). Подпочва виноградника – меловая, каменистая, с прекрасным дренажем. Ферментация и выдержка проходят в дубе, где вино проводит 15-18 месяцев перед розливом в бутылки. Вино производится **в строго ограниченном количестве**. Имеет прекрасный потенциал выдержки - минимум 15-20 лет.

Рейтинги: RP 94, ST 94



Montrachet Grand Cru

Производитель: Maison Louis Jadot

Наименование: Montrachet Grand Cru/Монраше Гран Крю

Регион: Бургундия, Кот де Бон

Емкость: 0,75

Крепость: 13,5%

Сорт винограда: 100% шардоне

Дегустационные характеристики:

Цвет: яркий, мерцающий золотой.

Аромат: сложный и насыщенный, с фруктовыми нотками.

Вкус: элегантный и текстурный, с нюансами тостов с медом и со стойким послевкусием.

Гастрономия: вино хорошо сочетается с блюдами высокой кухни, паштетом из печени.

Подача: 10-12°C

Особенности: терруар отличается чрезвычайным содержанием мела, с большим количеством камней, прекрасно прогревается. Вино ферментируется в деревянных бочках, затем выдерживается в бочках в течение 18-20 месяцев до розлива в бутылки.

Идеальное время для потребления данного вина - 2020 год.

Рейтинги: RP 98, ST 94



Mâcon-Villages Grange Magnien

Производитель: Maison Louis Jadot

Наименование: Macon-Villages Grange Magnien/

Макон-Виляж Гранж Манье

Регион: Бургундия, Макон

Емкость: 0,75

Крепость: 12,5%

Сорт винограда: 100% шардоне

Дегустационные характеристики:

Цвет: блестящий золотисто-желтый.

Аромат: фруктовый, с нотками лимона.

Вкус: свежий и гармоничный, с цветочными ароматами.

Гастрономия: с жареной рыбой, рыбой на гриле, морепродуктами, козым сыром, курятиной.

Подача: 8-10°C

Особенности: деревня Mâcon расположена в южной части Бургундии, недалеко от центра Божоле. Здесь площадь виноградников 2 500 га.

Вино можно пить очень молодым, а также спустя 2-3 года.



Pouilly-Fuisse

Производитель: Maison Louis Jadot

Наименование: Pouilly-Fuisse/Пюйи-Фюиссе

Регион: Бургундия, Макон

Емкость: 0,75

Крепость: 13%

Сорт винограда: 100% шардоне

Дегустационные характеристики:

Цвет: золотисто-изумрудный.

Аромат: наполнен тонами дыни и минералов, нюансами дуба и цитрусовых.

Вкус: эластичный и свежий, с яркими фруктовыми тонами и освежающим бархатистым послевкусием.

Гастрономия: с рыбными блюдами, морепродуктами, пастами под сливочным соусом, полумягкими сырами.

Подача: 9-11°C

Особенности: вина Пуйи-Фюиссе изготавливаются исключительно из сорта шардоне. Виноградники занимают небольшую площадь в 700 гектар на крутых склонах с почвами из смеси глины и мела юрской эпохи. Шардоне аккуратно прессуется, а затем большая его часть ферментируется в стальных чанах при контролируемой температуре, а оставшееся небольшое количество — в бочках из французского дуба. Потенциал хранения вина составляет 8 лет.

Рейтинги: WS 89, ST 89



Chablis

Производитель: Maison Louis Jadot

Наименование: Chablis/Шабли

Регион: Бургундия, Шабли

Емкость: 0,75

Крепость: 12,5%

Сорт винограда: 100% шардоне

Дегустационные характеристики:

Цвет: золотисто-желтый.

Аромат: яркий и легкий аромат вина наполнен минеральными нотами и тонами белых фруктов.

Вкус: элегантный, сочный, яркий и свежий, с приятными минеральными тонами, хорошей пикантной кислотностью.

Гастрономия: вино составит хорошую пару рыбным блюдам, ракообразным и козьему сыру, устрицам, мясным закускам и жареной рыбе.

Подача: 9-11°C

Особенности: область Шабли расположена в северной части Бургундии, на полпути между Дижоном и Парижем. Континентальный климат с очень холодными зимами, морозной весной и жарким летом, а также мергелевые известняковые почвы — все это в совокупности формирует уникальный характер вин Шабли. Все вина этой области отличаются энергичным характером и богатым ароматом. Шардоне для вина Chablis выращивается на различных участках и, после сбора и тщательной сортировки проходит винификацию в стальных резервуарах, в которых в дальнейшем выдерживается в течение 9-12 месяцев в подвалах Жадо. Вино можно употреблять молодым, а также хранить в прохладном месте до 5 лет.



Chablis 1er Cru Fourchaume

Производитель: Maison Louis Jadot

Наименование: Chablis Premier Cru Fourchaume/

Шабли Премье Крю Фуршом

Регион: Бургундия, Шабли

Емкость: 0,75

Крепость: 12,5%

Сорт винограда: 100% шардоне

Дегустационные характеристики:

Цвет: золотисто-желтый.

Аромат: в интенсивном, но нежном аромате вина хорошо раскрываются цветочные и минеральные тона.

Вкус: свежий и полнотелый, с долгим послевкусием.

Гастрономия: вино составит хорошую пару рыбе под соусом, фуа-гра, белому мясу, блюдам из птицы.

Подача: 10-12°C

Особенности: Chablis 1er Cru Fourchaume винифицируется в деревянных бочках, после чего выдерживается в них в течение 15-16 месяцев. Это вино можно пить достаточно молодым, но также оно готово прекрасно сохранить свои лучшие качества в течение 10-15 лет.

Рейтинги: WS 92



Beaujolais Villages

Производитель: Maison Louis Jadot

Наименование: Beaujolais Villages/Божоле Виляж

Регион: Бургундия, Божоле

Емкость: 0,75

Крепость: 12,5%

Сорт винограда: 100% гаме

Дегустационные характеристики:

Цвет: красивый, глубокий рубиновый цвет.

Аромат: свежий, с нюансами красных фруктов и нотками вишни.

Вкус: сбалансированный, с приятной кислотностью и танинным послевкусием.

Гастрономия: это вино хорошо сочетается с мясными закусками, жареным красным мясом, белой рыбой и сыром.

Подача: 16-17°C

Особенности: около 6000 занимают виноградники АОС Божоле-Виляж, среди которых есть 10 Крю.

Старинный сорт гаме, известный еще в XV веке, выращивается

только в 2 областях Франции — в Божоле и в Долине Луары.

Потенциал хранения вина составляет как минимум 5 лет.





LOUIS JADOT

Качество первично. Единственный бренд. Один логотип.

