

Joseph Drouhin



LES MEILLEURS VINS DE L'ANNEE

Spécial Millésime 2015, juin 2016

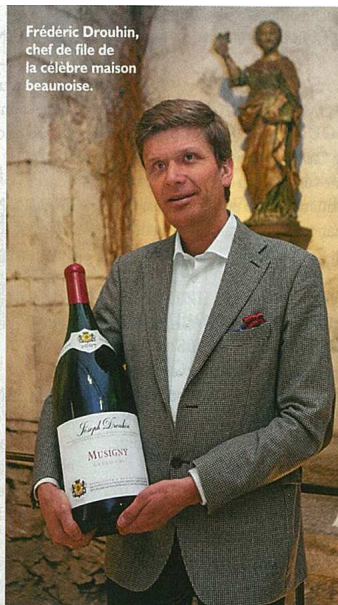
MAISON JOSEPH DROUHIN LA RÉFÉRENCE

Une maison de négoce à l'esprit vigneron

Cette maison beaunoise aux 90 AOC étonne par la précision de ses vins de négoce et de son domaine de 73 ha cultivés en biodynamie.

La régularité de la production vient d'un quatuor gagnant : **Frédéric Drouhin** aux commandes, son frère Philippe au vignoble, sa sœur Véronique et Jérôme Faure-Brac (aucun rapport avec le célèbre sommelier) pour la partie œnologique. Champenois de naissance, ce dernier est devenu bourguignon : DNO à Reims en poche et après un stage chez Albert Bichot, il est embauché en 2005 dans la roue de l'œnologue Laurence Jobard. En 2015, il utilise entre 30 et 40 % de vendange entière en Côte de Nuits et 10 % en Côte de Beaune. Un choix payant. **G. B.**

Frédéric Drouhin, chef de file de la célèbre maison beaunoise.



Chablis Grand Cru Vaudésir 16,5 - 17,5 (*Sélection "Cinq flacons pour vous faire plaisir"*)

Belle tension et vigueur de sève, éclat de saveurs, très végétal et mûr. Finale assez vibrante, énergique et salivante.

Chablis Grand Cru Les Clos 15,5 - 16,5

Ce vin assez austère se livre peu mais sa carrure et sa maturité le distinguent.

Chablis Premier Cru Mont de Milieu 15 - 16

Un peu réduit, ce vin à la trame nerveuse ne voit pas de bois. S'étoffera en cuves.

Saint-Romain 14,5 - 15,5

Expression pure et saline du lieu. Finesse et précision aromatique. Un négoce de haute volée.

Meursault 1er Cru Genevrières 16,5 - 17,5

Une cuvée qui combine élégance et équilibre, avec un côté voluptueux et charmeur et une finale bien équilibrée.

Rully 13,5 - 14,5

Bien dans la philosophie bio de la Maison. Beaucoup de pureté aromatique.

Griotte-Chambertin 17 - 17,5

Belle bouche solide, dense et ferme, avec ce velouté de texture propre au terroir des Griottes.

Grands-Echezeaux 17,5 - 18

Bouche longiligne, fruit consistant et épuré avec une trame élégante.

Savigny-les-Beaune 1er Cru Aux Guettes 16 - 17

Délicatesse aromatiques sur la violette et la myrtille, précision d'un jus aux tannins soyeux et longs comme un fleuret. Un achat de raisin magnifié.

Beaune 1er Cru Clos des Mouches 16 - 17

Parfum sensuel, trame suave et sucrée portée par des tanins fins, finale ample. Un classique plein d'avenir.