



Joseph Drouhin

Aloxe-Corton 2007

Cépage : Pinot Noir .

Vignoble

Le site : un charmant village dans la partie nord de l'appellation, adossé au seul Grand Cru rouge de la Côte de Beaune, Corton.

Histoire & tradition : les vins d'Aloxe-Corton doivent leur renommée au fait qu'ils aient pu voyager loin sans s'altérer. Ils ont contribué à la notoriété de la Bourgogne au Royaume-Uni, en Europe centrale, en Russie.

Le sol : une terre ocre tirant sur le roux, riche en oxyde de fer, considéré comme garant de la solidité des vins.

Viticulture

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha pour permettre à la vigne de capter aux mieux les messages des terroirs.

Taille : Guyot.

Rendements : 46 hl/ha, volontairement faibles, permettent aux raisins de révéler les nuances de chaque terroir.

Approvisionnement : achat de raisins et de vins auprès de fournisseurs partenaires.

Vinification

2 à 3 semaines de macération et vinification au total.

- Levures indigènes.

- Température de macération et de fermentation maîtrisée.

Joseph Drouhin recherche la maîtrise totale du processus d'extraction, qui donne de la couleur et de la substance mais ne doit pas se faire au détriment de la finesse et de la typicité.

Elevage

Type : en fûts dont 20% de fût neuf.

Durée : 14-18 mois.

Provenance des bois : forêts de haute futaie françaises.

Séchage des bois : la Maison tient à maîtriser totalement le séchage de ses bois durant plus de 3 ans, ce qui contribue à l'élégance des vins.

Tout au long du processus, les décisions se prennent essentiellement en fonction des dégustations, pièce par pièce. Ces données sont naturellement complétées par les analyses techniques. Comme pour l'ensemble des vins de la Maison, priorité absolue est donnée à l'expression du terroir au respect de l'effet millésime.

Dégustation par Véronique Boss-Drouhin

"Un vin charpenté sans dureté. La robe est d'un beau rouge intense. Le nez est puissant, avec des arômes de fruits confits évoluant vers des nuances épicées et musquées avec l'âge. Dans la jeunesse, la bouche est assez charpentée. La persistance des arômes est longue, elle rappelle les fruits confits du premier nez".

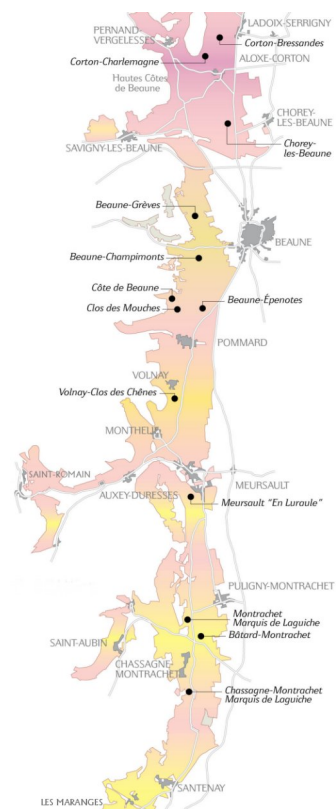
Millésime

Les vins présentent une structure fine, un joli niveau d'acidité, et une belle complexité aromatique de petits fruits rouges. L'ensemble des vins est homogène. Ils sont élégants, très fruités, un peu plus vifs qu'en 2006, ce qui est gage d'évolution lente et qualitative.

Service

Température : 16°C.

Consommation : 5 à 10 ans.





Joseph Drouhin

Aloxe-Corton 2007

En 1880, Joseph Drouhin, élevé dans le pays de Chablis, choisit Beaune pour fonder la Maison qui porte son nom. Au fil du temps et des générations, le domaine s'est constitué, la passion et le savoir-faire se sont transmis comme un héritage familial dont la Maison assure la pérennité.

Elle s'est donnée comme vocation la Bourgogne dans toute sa diversité et son domaine s'étend sur l'ensemble des terroirs de la région viticole, avec une majorité de premiers et grand crus.

Par conviction profonde, Joseph Drouhin a adopté les pratiques de la viticulture biologique. De la terre au verre, les méthodes sont dominées par le respect et l'écoute de la nature.

Depuis les origines, la Maison poursuit un idéal de perfection élégante. Le style Joseph Drouhin allie équilibre, harmonie et caractère, pour un plaisir d'une richesse infinie.

Grâce à une large ouverture au monde, la Maison fait connaître le meilleur de la Bourgogne sur tous les continents. Sa présence active dans de nombreux pays démontre sa volonté permanente d'aller à la rencontre d'autres cultures, d'autres styles de vie.