



# Joseph Drouhin

## Bâtard-Montrachet 2007 Grand Cru

Cépage : Chardonnay.

### Vignoble

Le site : sur Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet, juste en dessous du vignoble de Montrachet. Un très grand cru blanc de la Côte de Beaune.

Histoire & tradition : au temps du Moyen Age, on raconte que le seigneur de Puligny partagea ses terres entre ses enfants : le fils aîné ou "chevalier", les filles ou "puelles" et le bâtard.

Le sol : pente douce, terre ocre semée de cailloux calcaire. Le secret de ce cru d'exception vient du tréfonds du sol, là où il rejoint la roche-mère et où les racines entrent en conversation avec le milieu.

Surface du Domaine : 0,1ha.

Age moyen des Vignes : 69 ans.

### Viticulture

Culture biologique depuis 1990 puis biodynamique quelques années plus tard.

Plants : Issus de notre sélection massale, élevés dans notre propre pépinière, mais issus également de clones qualitatifs reconnus.

Entretien du sol : les sols sont nourris au compost de fumiers et bois blancs, parfois aux Guanos. Ils sont labourés soit mécaniquement soit par des chevaux pour contenir les herbes.

Traitements : seulement produits autorisés en culture biologique : infusions et décoctions de plantes, soufre et cuivre, poudres de roches. Nous préservons les prédateurs naturels.

Densité de plantation : de 10 000 à 12 500 pieds/ha pour explorer en profondeur l'intimité de nos terroirs et réduire la production par cep.

Taille : Guyot.

Rendements : nous visons l'ancien rendement de base, soit le rendement autorisé actuel moins 20%.

### Vinification

Approvisionnement : raisins du domaine complétés d'achats de raisins et de moûts auprès de fournisseurs partenaires.

Vendanges : manuelles en petites caisses percées afin de préserver l'intégrité du fruit.

Tri : si nécessaire, les raisins sont sélectionnés deux fois : lors de la récolte manuelle, puis sur une table de tri dans la cuverie.

Pressurage : très lent, pour respecter le fruit. Les jus de dernière presse ne sont pas retenus.

Les blancs passent en fûts directement après débourage.

### Elevage

Type : en fûts dont 25% de fût neuf.

Durée : 12 à 15 mois.

Provenance des bois : forêts françaises de haute futaie.

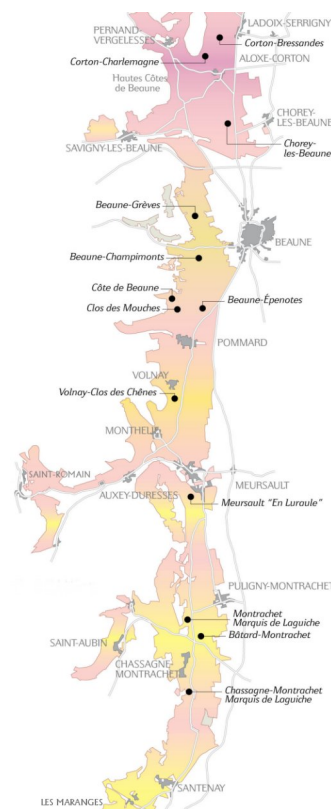
Séchage des bois : la Maison tient à maîtriser totalement le séchage de ses bois durant plus de 3 ans, ce qui contribue à l'élégance des vins.

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

"L'émotion d'un très grand vin. La robe dorée a un bel éclat. Après quelques instants d'aération, les arômes révèlent toute leur richesse et leur intensité : pain grillé, amandes, miel, bois exotiques... Ce qui frappe le plus en bouche est l'architecture, la grandeur "monumentale" de ce vin. Une touche de tannin vient même ajouter à cette dimension étonnante. La finale s'épanouit longuement avec des notes confites et ambrées".

### Millésime





*Joseph Drouhin*

**Bâtard-Montrachet 2007**  
*Grand Cru*

Les vins présentent beaucoup de pureté et un style floral très agréable. Les blancs de Côte d'Or et de la Côte châlonnaise présentent quant à eux un caractère floral avec plus de gras. Les blancs du Mâconnais sont eux aussi charmeurs, floraux avec des notes de miel blanc.

Service

Température : 13°C.

Consommation : 8 à 25 ans.

**LA MAISON JOSEPH DROUHIN**

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.