



Joseph Drouhin

Beaune Clos des Mouches 2008

Premier Cru

Cépage : Pinot Noir.

Vignoble

Le site : à l'extrême sud de l'aire d'appellation Beaune, jouxtant Pommard. Une parcelle à mi-coteau, en pente douce, orientée est/sud-est. 14 hectares, la plus grande parcelle de ce cru, répartie à parts égales entre le rouge et le blanc.

Histoire & tradition : le nom vient du fait que ce clos ensoleillé abritait des ruches, et les abeilles étaient appelées autrefois "mouches à miel". C'est l'un des tout premiers vignobles acquis par Maurice Drouhin (le fils du fondateur) pendant les années 1920. Avec une grande détermination, il parvint à acheter 41 parcelles différentes à 8 propriétaires différents. Le Clos des Mouches est planté en rouge et en blanc, à parts égales, il donne l'un des vins mythiques de la Maison.

Le sol : argile et calcaire. En partie haute : terre pierreuse. Au coeur du clos : roche marno-calcaire. Ce sol léger permet une évolution des vins vers une grande finesse.

Surface du Domaine : 6,75 ha.

Age moyen des vignes : 39 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

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

Tri : à la vigne et en cuverie si nécessaire.

Macération :

- 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.

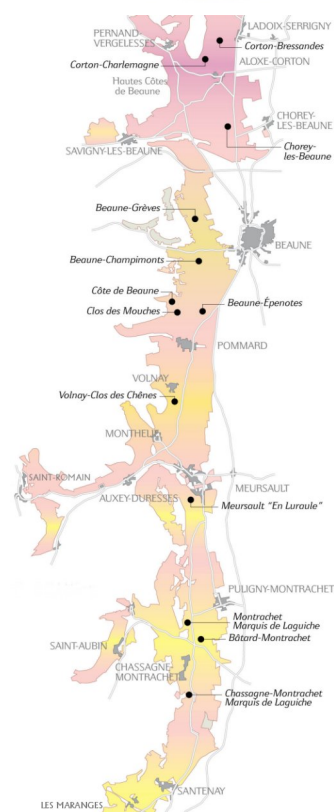
Durée : 14-18 mois.

Provenance des bois : forêts françaises de haute futaie, notamment Tronçay.

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





Joseph Drouhin

Beaune Clos des Mouches 2008
Premier Cru

"Un vin d'exception. La robe est d'un beau rouge rubis profond, avec toute la luminosité des grands Bourgogne. Le nez est à la fois intense et frais pour les vins jeunes. Les notes primaires de fruits rouges dominant : mûres, griottes, framboises. La complexité se dessine avec des nuances de fumé, évoluant vers la réglisse. Avec la maturité, un petit grain de poivre et une note de tabac brun, très racée, des arômes d'humus et de sous-bois. En bouche, une attaque franche, nette, charnue. Fermeté sans rudesse, densité sans lourdeur. Une grande fraîcheur pour les vins jeunes. Avec l'âge, le vin s'arrondit et prend du gras et du relief, avec une texture soyeuse apportée par les tannins. Il est vivant et très noble. Une sensation de plénitude et d'équilibre, avec toute la race des tannins".

Millésime

Les couleurs sont intenses, elles sont nettes, franches, d'un beau rouge rubis. Les vins ont une jolie matière, une attaque franche et ample, une structure tannique fine.

Service

Température : 16°C.

Consommation : 5 à 40 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.