



Joseph Drouhin

Beaune Epenotes 2008 *Premier Cru*

Cépage : Pinot Noir.

Vignoble

Le site : ce climat se trouve au sud du finage de Beaune, à proximité de la délimitation entre ce dernier et celui de Pommard. D'ailleurs, de l'autre côté du pointillé de la carte, l'appellation homologue de Beaune-Epenotes est Pommard-Epenots.

Histoire & tradition : le vignoble de Beaune avait été repéré dès l'époque gauloise. Les Romains mirent en valeur certains "climats" qu'ils délimitèrent par des murets et des chemins qui existent encore aujourd'hui. Chaque climat porte un nom et celui des Epenotes qualifiait des endroits où poussaient les épines et les buissons épineux.

Le sol : un mélange de terre ocre et de petits cailloux.

Surface du Domaine : 0,91 ha.

Age moyen des vignes : 25 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

"Pour un Beaune Premier Cru, l'Epenotes montre une robe assez intense d'un beau rubis soutenu. Dans la jeunesse du vin, le nez plutôt concentré rappelle le bourgeon de cassis et un peu la cerise. Avec le temps et l'âge





Joseph Drouhin

Beaune Epenotes 2008
Premier Cru

mûr venu, les arômes, sans perdre leur intensité, évoluent vers des notes épicées et balsamiques. Noblement charpenté, sans rudesse mais pouvant ainsi supporter un long vieillissement. La finale en bouche évoque la cerise bien mûre".

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 : 8 à 20 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.