



Joseph Drouhin

Bourgogne Aligoté 2016

Cépage : Aligoté.

Vignoble

Le site : les raisins proviennent de toute la Bourgogne, principalement des Hautes Côtes de Beaune, des Hautes Côtes de Nuits et de la Côte Châlonnaise.

Histoire & tradition : depuis 1935 (quand fut créée l'Appellation Contrôlée), seul le Chardonnay et le Pinot Noir sont utilisés en Bourgogne. Un cépage ancien, l'Aligot ou Aligoté, demeure dans quelques parcelles cultivées avec passion.

Le sol : argilo-calcaire. L'Aligoté est souvent planté dans les mêmes vignobles que le Chardonnay, comme autrefois où l'on mélangeait plusieurs cépages.

Viticulture

Densité de plantation : 10 000 pieds/hectare.

Taille : Guyot.

Rendements : 62 hl/ha, volontairement faibles, permettent aux raisins de révéler les nuances de chaque terroir.

Vinification

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

Pressurage pneumatique.

Débourbage.

Elevage

En cuve durant 5 à 7 mois.

Dégustation par Véronique Boss-Drouhin

"Un vin frais et parfumé. La couleur est jaune pâle à reflets verts. Le nez a des arômes de raisin frais, légèrement acidulés.

Beaucoup de fraîcheur en bouche et parfois une note plaisante de pierre à fusil. Un agréable équilibre entre vivacité et douceur".

Millésime

Ce millésime a produit des vins de tous styles, certains d'une acidité relativement soutenue, d'autres tout en rondeur. Le facteur principal a été le gel. Les vignes ayant subi ce fort gel printanier ont souvent mûri plus tard, donnant des vins assez nerveux, les parcelles non affectées par le gel ont atteint une maturité plus précoce. Beaucoup de très jolies cuvées dans ce millésime aux multiples facettes.

Service

Température : 12/13°C.

Consommation : 2 à 3 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 grands 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.





Joseph Drouhin

Bourgogne Aligoté 2016

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.