



Joseph Drouhin

Bourgogne blanc 2016

Cépage : Chardonnay

Vignoble

Le site : il est issu de Chardonnay de la Bourgogne viticole toute entière. C'est souvent par ce Bourgogne générique que commence l'initiation aux grands vins blancs de la région. Il apporte à l'amateur le plaisir simple d'un Bourgogne classique.

Histoire & tradition : La Maison Joseph Drouhin sélectionne ces cuvées avec rigueur et passion depuis quatre générations.

Le sol : argilo-calcaire.

Viticulture

Densité de plantation : 10 000 pieds/hectare.

Taille : Guyot.

Rendements : 61hl/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 très lent, pour respecter le fruit.

Débourbage.

Elevage

En cuve durant 7 à 8 mois, et une partie issue des meilleures provenances en fûts de 1 à 2 ans d'âge.

Tout au long du processus, les décisions se prennent essentiellement en fonction des dégustations. 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 et au respect de l'effet millésime.

Dégustation par Véronique Boss-Drouhin

"Un vin fruité, plein de vie. C'est un Bourgogne classique, qui permet souvent de se familiariser avec les vins de la région. La couleur est jaune d'or à reflets verts. Les arômes rappellent le raisin frais et l'amande verte. La texture est élégante".

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 : 1 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.



Joseph Drouhin

Bourgogne blanc 2016

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.

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.