



*Joseph Drouhin*

## Chambolle-Musigny Hauts-Doix 2013 Premier Cru

Cépage : Pinot Noir

### Vignoble

Le site : au coeur de la Côte de Nuits, entre les Charmes et les Amoureuses.

Histoire & tradition : le nom vient du village celtique de "Cambola", réputé pour son vignoble, cultivé ensuite par les moines au Moyen-Age. Les Doix en Bourgogne sont des sources abondantes qui jaillissent au pied de la Côte.

Le sol : un sous-sol calcaire complexe datant de l'ère secondaire, avec lequel le pinot noir est en pleine affinité.

Surface du Domaine : 0,34ha.

### 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.

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

"Le Chambolle-Musigny Hauts-Doix offre une belle couleur rouge, vive et brillante ; ses arômes sont riches et d'une grande netteté : violette, cerise noire, cassis, truffe. En bouche, les tannins sont soyeux; la fraîcheur des acidités et le velouté du moelleux sont très équilibrés. Longue persistance aromatique, avec des notes de fruits confits".

### Millésime

Les vins ont des robes lumineuses teintées d'une jolie évolution. La structure tannique est fine. Ils sont élégants, sans trop de puissance.





*Joseph Drouhin*

Chambolle-Musigny Hauts-Doix 2013  
Premier Cru

Service

Température : 16-18°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 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.