



# Joseph Drouhin

## Chassagne-Montrachet Clos Saint-Jean 2014 Premier Cru

Cépage : Chardonnay

### Vignoble

Le site : au sud de la Côte de Beaune, à quelques kilomètres de la ville. L'un des villages qui, avec Meursault et Puligny-Montrachet, constituent la prestigieuse "Côte des Blancs".

La parcelle se situe à l'ouest du village, à mi-coteau.

Histoire & tradition : le nom provient de "Cassanos", un mot gaulois décrivant ce lieu comme planté de chênes. Le mot "rchet" signifie pauvre, sec, où rien ne pousse. Un paradoxe si l'on songe à la richesse des vins de Chassagne-Montrachet.

Le sol : complexes, marnes calcaires, argiles jaunes ou rouges, éboulis et graviers calcaires, sols pour la plupart légers.

### Viticulture

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha pour permettre à la vigne de capter aux mieux les messages des terroirs.

Taille : Guyot.

Rendements : 52 hl/ha, volontairement faibles, permettent aux raisins de révéler les nuances de chaque terroir.

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

### Vinification

Pressurage très lent, pour respecter le fruit. Les jus de dernière presse ne sont pas retenus.

Les blancs passent en fûts directement après débouillage.

### Elevage

Type : en fûts dont 25% de fût neuf.

Durée : 12 mois.

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

"Belle couleur dorée et brillante. Ses arômes de fruits exotiques évoluent avec l'âge vers l'amande grillée. Vin élégant et équilibré. Grande persistance aromatique".

### Millésime

Très joli millésime, assez semblable aux 2012 et 2010.

En Côte de Beaune les vins offrent une très jolie tension. Les nuances des terroirs sont très évidentes.

### Service

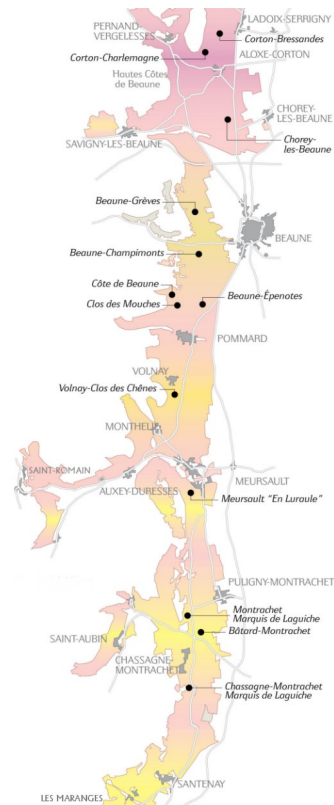
Température : 13°C.

Consommation : 4 à 15 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





*Joseph Drouhin*

Chassagne-Montrachet Clos Saint-Jean 2014  
Premier Cru

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.