



Joseph Drouhin

Chassagne-Montrachet 2013

Cépage : Pinot Noir.

Vignoble

Le site : au sud de Beaune, à peu de distance du département de Saône-et-Loire.

Histoire & tradition : Chassagne-Montrachet est une agglomération très ancienne. L'appelant alors "Cassanos", les Gaulois voulaient décrire ce lieu comme "planté de chênes". Vignoble beaucoup replanté en blanc. Le rouge devient rare !

Le sol : argilo-calcaire.

Viticulture

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

Taille : Guyot.

Rendements : 47 hl/ha, volontairement faibles, permettent aux raisins de révéler les nuances de chaque terroir.

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

Vinification

- 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 10% de fût neuf.

Durée : 12-15 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 Chassagne-Montrachet rouge se présente de la sorte : une robe soutenue et nette, rouge vif, brillante. Les parfums sont à la fois intenses et complexes, évoquant certains fruits confits ou pâtes de fruits, framboise, mûre, assortis d'une touche finement boisée sans excès, s'épanouissant au vieillissement en notes subtiles de champignons et d'épices comme la muscade. Dans le premier âge du vin, les saveurs mettent en évidence une certaine charpente, du tannin fin. La persistance aromatique n'en finit pas d'embaumer le palais de ses notes confites et épicées".

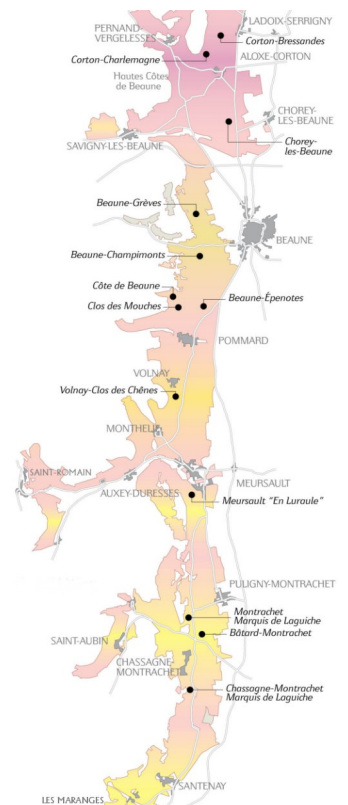
Millésime

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

Service

Température : 16°C.

Consommation : 8 à 15 ans.





Joseph Drouhin

Chassagne-Montrachet 2013

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.