



Joseph Drouhin

Clos de Vougeot 2005 Grand Cru

Cépage : Pinot Noir.

Vignoble

Le site : le Clos, un vaste vignoble de 50 hectares, niché entre Vosne-Romanée et Chambolle-Musigny. Joseph Drouhin est propriétaire de deux parcelles dans ce vignoble mythique, en pente douce, orientées vers l'est.

Histoire & tradition : la renommée la plus flamboyante de la Bourgogne ! Le Clos a été défriché et muré par les moines de Cîteaux à la fin du XIIe siècle. Ils y ont construit le château qui abrite aujourd'hui la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

Le sol : très diversifié, une véritable mosaïque. Un mélange de calcaire et d'argile dans différentes proportions.

Surface du Domaine : 0,90 ha.

Age moyen des vignes : 31 ans.

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

"Une révélation, un émerveillement ! La robe rubis est d'une grande beauté, elle prend des nuances de plus en plus chaudes avec l'âge. Les arômes intenses évoquent la framboise et la cerise sauvage, ils deviennent plus complexes au fil des années : sous-bois, truffe, fruits confits... Une architecture sublime, avec des tanins nobles et racés. L'idéal de perfection élégante selon Joseph Drouhin, avec un remarquable équilibre. Une étonnante persistance des arômes en



CÔTE
DE NUITS



Joseph Drouhin

Clos de Vougeot 2005
Grand Cru

bouche. La dégustation est une grande émotion".

Millésime

Un vrai régal sur l'ensemble des appellations. Les robes sont assez rouges, couleur rubis, d'une belle intensité mais pas aussi forte qu'en 2003. L'expression aromatique, franche dans la jeunesse, est actuellement un peu réservée. Elle reste classiquement sur les notes de petits fruits rouges. La Côte de Beaune et la Côte de Nuits sont assez homogènes au niveau structure avec un bel équilibre alcool / acidité / tanin. C'est cet équilibre qui rend les vins très élégants. Les tanins sont mûrs, raffinés et se combinent à une jolie fraîcheur, sans astringence, avec un niveau d'alcool dans la moyenne. La gamme des petits villages de Bourgogne, type Chorey-lès-Beaune enthousiasmera l'amateur par son fruit.

Les premiers crus et grands crus, sont depuis plusieurs mois fermés. La structure commence à dominer le bouquet et l'expression aromatique. Il serait dommage de consommer ces vins maintenant. Le potentiel de garde des grands crus est certainement de plusieurs décennies mais ils pourront être appréciés avant.

2005 a des similitudes avec certaines caractéristiques des millésimes passés. La richesse des 1990, l'harmonie des 1989 et le bouquet des 1961.

Service

Température : 16-18°C.

Consommation : 10 à 40 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.