



Joseph Drouhin

Corton 1990 Grand Cru

Cépage : Pinot Noir.

Vignoble

Le site : Corton est le seul Grand Cru rouge de la Côte de Beaune. Au nord de Beaune, la montagne de Corton est massive, surmontée d'un bois de petits chênes. Un vignoble un peu pentu et très bien exposé au Sud-Est.

Histoire & tradition : le nom a été donné par l'Empereur Othon au VIII^e siècle : Curtis (le domaine), d'Othon (propriétaire). Le Corton a vite été célèbre dans le monde entier car c'est un vin qui voyage bien.

Le sol : argile et cailloux créent des "climats" assez dissemblables et déclinent le thème Corton. Dans ce terrain bien drainé, le pinot noir doit faire descendre ses racines à plusieurs mètres sous terre, c'est un peu le secret de ce vin.

Viticulture

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

Taille : Guyot.

Rendements : 39hl/ha, volontairement faibles, permettent aux raisins de révéler les nuances de chaque terroir.

Approvisionnement : achat de raisins auprès de fournisseurs partenaires.

Vinification

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, notamment Tronçay.

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 et au respect de l'effet millésime.

Dégustation par Véronique Boss-Drouhin

"Le vin est assez coloré, tout en restant très rouge. Le nez est puissant et donne lieu à des parfums de fruits confits évoluant vers des nuances musquées et épicées au vieillissement. Dans la jeunesse, la bouche est assez charpentée, sans dureté. Un bon Corton doit avoir du "gras" pour équilibrer le tannin et l'indispensable acidité. La persistance des arômes est très longue et remet en mémoire les fruits confits du premier nez".

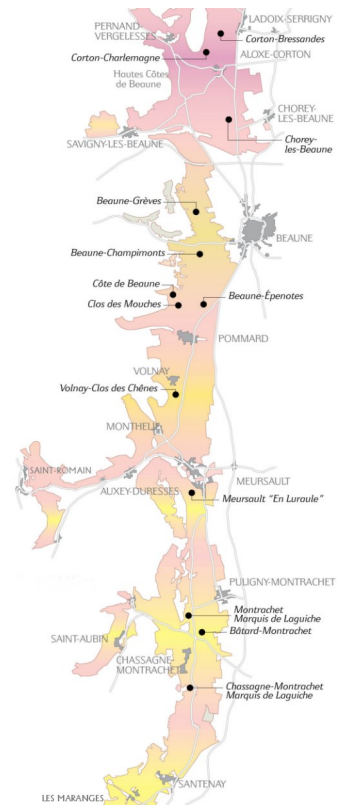
Millésime

Les vins sont colorés, denses, typés. Ils s'étaient fermés depuis plusieurs années et sont ouverts. Les robes sont toujours intenses et tuilées. Les nez sont très complexes, chocolat, épicés. En bouche beaucoup de plénitude, beaucoup d'émotion, un grand millésime. A boire.

Service

Température : 16°C.

Consommation : 5 à 25 ans.





Joseph Drouhin

Corton 1990
Grand Cru

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.