



Joseph Drouhin

Marc de Bourgogne

Dans la cuverie, le pressoir a terminé son travail. On l'ouvre sur son contenu, un "gâteau" compact de pellicules et de pépins encore humecté de jus de raisins blancs ou de vin nouveau rouge : c'est le Marc. On l'entrepose dans une cuve que l'on remplit ainsi presque jusqu'au bord. Le Marc de raisins blancs, plein de sucre, va lentement fermenter alors que le Marc de raisins rouges a déjà terminé sa fermentation alcoolique.

L'hiver est déjà bien avancé lorsque l'on défait cet appareillage, emplissant à pleines fourchées les bennes et les remorques qui s'en vont vers l'alambic.

Etrange ambiance que celle de fin Décembre, à la pénombre de cinq heures du soir. Au coin d'une rue, dans un nuage de vapeur, une machine, tarasque noire et trapue flanquée d'une cabane en planches : l'alambic du bouilleur-de-cru... On nourrit ce monstre mécanique des dépouilles des raisins, et il en extrait la quintessence au long de ses boyaux de cuivre. Il restitue un liquide plus cristallin que l'eau de roche aux arômes violents, à la saveur de feu. Point de couleur ambrée, ni de fragrance élégante à ce stade : c'est un produit brut, pour ne pas dire brutal !

Il faut plusieurs années de cave et de futaie pour tempérer tant de fougue et révéler la race. L'alcool doit s'amentuiser lentement et échanger avec le bois de chêne et l'air ambiant quelques confidences. Le temps n'a ici que sa propre importance, ce n'est pas le temps des hommes, c'est le temps du temps. Cinq, dix, quinze ans sont souvent nécessaires pour que l'harmonie et la rondeur triomphent.

D'emblée, la couleur séduit l'œil le moins averti et rappelle la patine d'un bois de Chêne, la chaleur d'un morceau d'ambre. Le nez est affirmé quoique fin, avec des arômes de raisin de Corinthe, de pain d'épices et de tabac de Virginie. Certains dégustateurs, pour mieux l'apprécier, humectent le dos de leur main d'une goutte de ce Marc, et le hument comme un parfum...

Servi dans un grand verre ballon et réchauffé au creux de la paume, le Marc de Bourgogne est impressionnant d'équilibre, de rondeur et d'amabilité ; durant de très longues minutes, ses saveurs persistent au palais ...

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.

