



Joseph Drouhin

Nuits-Saint-Georges Cailles 2013 Premier Cru

Cépage : Pinot Noir

Vignoble

Le site : au coeur de la Côte de Nuits, sa capitale Nuits-Saint-Georges possède un Hospice, un vignoble, bien sûr, et des traditions millénaires.

Le Premier Cru Cailles est situé sur la partie sud de la commune, jouxtant les Saint-Georges, et bénéficie d'une exposition est/sud-Est.

Histoire & tradition : le nom de "Nuits" est couramment attribué à la présence d'une forêt de noyers, exceptionnelle parmi les chênes dont la Côte était couverte à l'arrivée des Romains.

Le lieu-dit "Cailles" viendrait du Latin "calculu", désignant un caillou.

Le sol : jalonné d'émergences de calcaire dur. Les vignobles du sud, au sol pierreux, produisent des vins puissants, de longue garde.

Viticulture

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

Taille : Guyot.

Rendements : 40 hl/ha, volontairement faibles, permettent aux raisins de révéler les nuances de chaque terroir.

Approvisionnement : achat de raisins 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. 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 au respect de l'effet millésime.

Dégustation par Véronique Boss-Drouhin

"Belle robe grenat. Les arômes intenses de petits fruits noirs se marient à des touches boisées et balsamiques. Généreux en bouche, ce vin présente une solide structure aux tannins élégants. Très belle finale aromatique délicatement épicée. Excellent potentiel de garde".

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 25 ans.





Joseph Drouhin

Nuits-Saint-Georges Cailles 2013
Premier 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.