



Joseph Drouhin

Pommard Chanlins-Bas 2017

Cépage : Pinot Noir

Vignoble

Le site : au sud du célèbre village de Pommard, le Pommard Chanlins-Bas, se situe près des célèbres Rugiens.

Histoire & tradition : il semble bien que le site de Pommard soit celui des plus anciennes activités viticoles de la Côte. Installés en ce lieu depuis plus de 2000 ans, les Gaulois y auraient sélectionné et multiplié le Pinot Noir, au faîte de la colline. Un temple dédié à la déesse Pomone serait à l'origine du nom du village.

Le sol : argilo-calcaire.

Surface du Domaine : 0,50 ha

Age moyen des vignes : 40 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 1200 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.

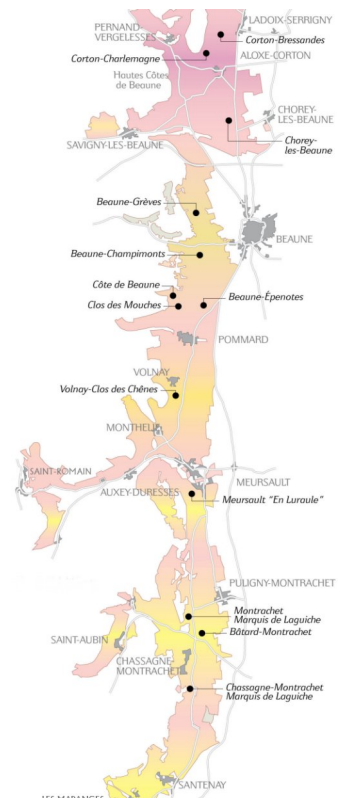
Séchage des bois : la Maison tient à maîtriser totalement le séchage de ses bois durant plus de 3 ans, ce qui contribue à l'élégance des vins.

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 et au respect de l'effet millésime.

Dégustation par Véronique Boss-Drouhin

"Le Pommard Chanlins-Bas offre une belle robe pourpre foncé et lumineuse. Son nez développe des arômes de fruits rouges et noirs (groseille, mûre, myrtille), veloutés et frais, qui évoluent vers des notes de chocolat, de cuir et de poivre. En bouche, les tannins sont à la fois puissants et harmonieux. Très belle finale".

Millésime





Joseph Drouhin

Pommard Chanlins-Bas 2017

Comme chaque année nous procédons au tri des raisins à la fois pour sélectionner les plus belles grappes qui seront conservées en vendanges entières et pour retirer les baies qui pourraient présenter un manque de maturité. L'état sanitaire était très satisfaisant et le pourri quasi absent.

Très vite lors des débuts de fermentations les couleurs se sont libérées et progressivement le caractère variétal du Pinot Noir s'est exprimé. Nous avons privilégié cette expression aromatique pour rechercher des vins équilibrés sans trop de puissance. Les tannins sont fondus, les niveaux d'acidité de normale à basse. Les fermentations et macérations ont duré environ 3 semaines.

Dans le courant de l'hiver les fermentations malolactiques se sont enclenchées et parfois déroulées assez vite.

La Côte de Beaune présente de très jolis vins avec une belle concentration.

Service

Température : 16°C.

Consommation : 8 à 20 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.