



Joseph Drouhin

Pommard Rugiens 2013 Premier Cru

Cépage : Pinot Noir

Vignoble

Le site : au sud du célèbre village de Pommard, les Pommard Premier Cru Rugiens sont situés au-dessus du Clos des Poutures.

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.

Les terres rouges caractérisant les sols de ce climat ont donné le nom "Rugiens".

Le sol : argilo-calcaire avec un taux de fer élevé.

Viticulture

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

Taille : Guyot

Rendements : volontairement faibles, permettent aux raisins de révéler les nuances de chaque terroir.

Approvisionnement : achat de la totalité des raisins.

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.

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 Premier Cru Rugiens est un vin riche et puissant avec une superbe structure. Les tannins confèrent une certaine impression de fermeté, adoucie par un gras harmonieux. Il dégage des arômes de fruits rouges et noirs ainsi que des notes minérales dues au fer contenu dans le sol. Très belle persistance aromatique".

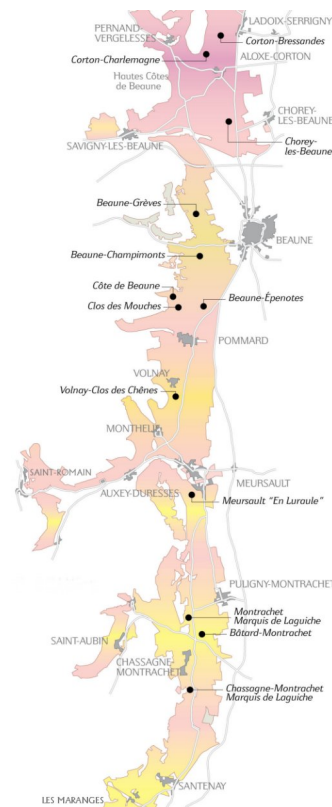
Millésime

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 20 ans.





Joseph Drouhin

Pommard Rugiens 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.