



Joseph Drouhin

Puligny-Montrachet Champ Canet 2007 Premier Cru

Cépage : Chardonnay

Vignoble

Le site : la partie centrale de la Côte de Beaune est vouée aux très grands vins, c'est la prestigieuse Côte des Blancs, dont Puligny-Montrachet fait partie. En dessous des Chalumaux, se trouve le terroir de Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Chamcanet", à l'extrémité nord de l'appellation, frontière avec Meursault. Une parcelle très pierreuse profitant d'un ensoleillement maximum.

Histoire & tradition : l'origine de l'appellation (Puligny) vient d'une exploitation agricole qui aurait appartenu à un certain Pullius, un nom romain très répandu. Le nom du vignoble "Champcanet" vient d'un ancien propriétaire sous l'Ancien Régime : Canet.

Le sol : calcaire, mélange de terre ocre et de nombreux cailloux.

Viticulture

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

Taille : Guyot.

Rendements : 48hl/ha, volontairement faibles, permettent aux raisins de révéler les nuances de chaque terroir.

Approvisionnement : achat de raisins et de moûts.

Vinification

Pressurage très lent, pour respecter le fruit. Les jus de dernière presse ne sont pas retenus.

Ni levurage ni enzymage. Les blancs passent en fûts directement après débouillage.

Elevage

Type : en fûts dont 25% de fût neuf.

Durée : 12 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

"Vin d'une grande élégance. La robe est jaune pâle aux reflets or. Le nez dévoile des arômes raffinés de fleurs blanches, d'amande fraîche et de pêche, évoluant vers des notes de fruits confits et de noisette. La bouche révèle une harmonie entre un gras sans excès et une minéralité bien présente. Très bel équilibre".

Service

Température : 12°C.

Consommation : 3 à 15 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



Joseph Drouhin

Puligny-Montrachet Champ Canet 2007
Premier Cru

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.