



Joseph Drouhin

Saint-Véran 2006

Cépage : Chardonnay.

Vignoble

Le site : tout à fait au sud de la Bourgogne, à la frontière avec le Beaujolais. L'aire de l'appellation dépasse celle du village.

Histoire & tradition : le village de Saint-Vérand porte un "d", l'appellation n'en porte pas. Elle date de 1971, c'est la dernière appellation accordée dans la région du Mâconnais.

Le sol : un calcaire jurassique qui prolonge les couches calcaires de la Côte d'Or, idéal pour le Chardonnay.

Viticulture

Densité de plantation : 8 500 pieds/hectare.

Taille : Guyot.

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

Approvisionnement : achat de raisins et de moûts auprès de fournisseurs suivis et réguliers (contrats pluriannuels).

Vinification

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

Ni levurage ni enzymage.

Elevage

En cuve durant 6 à 8 mois.

Tout au long du processus, les décisions se prennent essentiellement en fonction des dégustations. 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

"Un vin riant, d'une grande fraîcheur ! Il est proche du Pouilly-Fuissé avec une teinte dorée à reflets verts. Les arômes rappellent le chardonnay en grappes, bien mûr, et révèle de subtiles notes musquées. En bouche, une agréable rondeur".

Millésime

Les vins ont beaucoup d'ampleur, de gras, de richesse. Ils sont peu acides, ce qui les rend très charmeurs et séduisants. Il est remarquable de voir dans ce millésime toutes les nuances des terroirs. Il s'agit d'un millésime d'école qui devrait être pris comme exemple par les consommateurs souhaitant découvrir les caractéristiques de chacune des AOC.

Service

Température : 12/13°C.

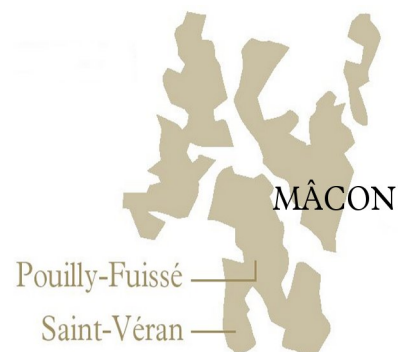
Consommation : 1 à 3 ans.

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 grand crus.

Par conviction profonde, Joseph Drouhin a adopté les pratiques de la viticulture biologique. De la terre au verre,





Joseph Drouhin

Saint-Véran 2006

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.