

**VIN****COUP DE CŒUR****JOSEPH DROUHIN  
MÂCON-BUSSIÈRES  
LES CLOS 2015**

JOSEPH DROUHIN

Fondée en 1880 à Beaune par Joseph Drouhin, l'entreprise a su rester familiale et indépendante. Son vignoble de 73 ha (38 ha à Chablis) s'est construit au fil du temps. Des parcelles cultivées en bio et en biodynamie produisant environ 90 appellations, majoritairement en premier et grand cru : beaune Clos des Mouches (depuis 1923), chambertin-clos-de-bèze, grands-échezeaux, etc.

La quatrième génération et fratrie Drouhin, née entre 1961 et 1968, élevée dans la vigne, perpétue l'incontestable réputation de la maison en se partageant les rôles viticoles, œnologiques et commerciaux. La maison achète aussi des raisins et des moûts triés sur le volet. Issu d'un millésime d'exception, servi à 10 °C, ce mâcon-bussières à la robe limpide couleur jaune paille est épanoui, ample et rond, aux arômes minéraux, de fleurs et fruits blancs. Un vin harmonieux, long et précis, d'une grande pureté, qui s'associera avec crustacés, poissons et viandes blanches en sauce.

**Valérie Faust**10,60 € sur  
[drouhin.com/boutique/fr](http://drouhin.com/boutique/fr)