



Joseph Drouhin

Bourgogne rouge 2020

Cépage : Pinot Noir

Vignoble

Le site : une dizaine de "climats" de Bourgogne retenus par Joseph Drouhin pour cet assemblage exigeant.

Histoire & tradition : les premières plantations de pinot noir en Bourgogne datent sans doute de 150 avant J.C, sur les "montagnes" de Pommard et Meursault. Joseph Drouhin met tout en oeuvre pour faire de ce vin l'archétype du Bourgogne rouge.

Le sol : argilo-calcaire.

Viticulture

Densité de plantation : 10 000 pieds/hectare.

Taille : Guyot.

Rendements : 57 hl/ha, volontairement faibles, permettent aux raisins de révéler les nuances de chaque terroir.

Vinification

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

En cuve durant 7 à 8 mois ainsi qu'une partie issue des meilleures provenances en fûts de 1 à 2 ans d'âge.

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 plein de charme. Une couleur rubis brillante. Un nez riche en arômes de fruits rouges : framboises, groseilles, cassis... En bouche, le vin est très agréable, frais et fruité, avec des tannins légers et d'une grande élégance".

Millésime

Un millésime qui a été marqué par une concentration des jus dans les baies à l'approche des vendanges. Les vins présentent une très jolie couleur rubis intense, les nez sont très expressifs, complexes de fruits rouges et de fruits noirs mais surtout les nuances des terroirs sont déjà perceptibles.

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



Joseph Drouhin

Bourgogne rouge 2020

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.