



Joseph Drouhin

Chorey-les-Beaune 2021

Cépage : Pinot Noir.

Vignoble

Le site : très proche de Beaune, au nord de la ville, un terroir de faible étendue autour du petit village de Chorey et presque au pied des Corton.

Histoire & tradition : sacrés par la renommée ou moins connus, les noms des villages viticoles de Bourgogne n'acquièrent leur vraie mesure que s'ils sont prononcés à la manière de l'endroit.

Le sol : argilo-calcaire.

Surface du Domaine : 0,9 ha.

Age moyen des vignes : 53 ans.

Viticulture

Culture biologique depuis 1990 puis biodynamique quelques années plus tard

Plants : issus de notre sélection massale, élevés dans notre propre pépinière, mais issus également de clones qualitatifs reconnus.

Entretien du sol : les sols sont nourris au compost de fumiers et bois blancs, parfois aux Guanos. Ils sont labourés soit mécaniquement soit par des chevaux pour contenir les herbes.

Traitements : seulement produits autorisés en culture biologique : infusions et décoctions de plantes, soufre et cuivre, poudres de roches. Nous préservons les prédateurs naturels.

Densité de plantation : de 10 000 à 12 500 pieds/ha pour explorer en profondeur l'intimité de nos terroirs et réduire la production par cep.

Taille : Guyot.

Rendements : nous visons l'ancien rendement de base, soit le rendement autorisé actuel moins 20%.

Vinification

Approvisionnement : raisins du domaine complétés d'achats de raisins et de vins auprès de fournisseurs partenaires.

Vendanges : manuelles en petites caisses percées afin de préserver l'intégrité du fruit.

Tri : à la vigne et en cuverie si nécessaire.

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 10% de fût neuf.

Durée : 12-15 mois.

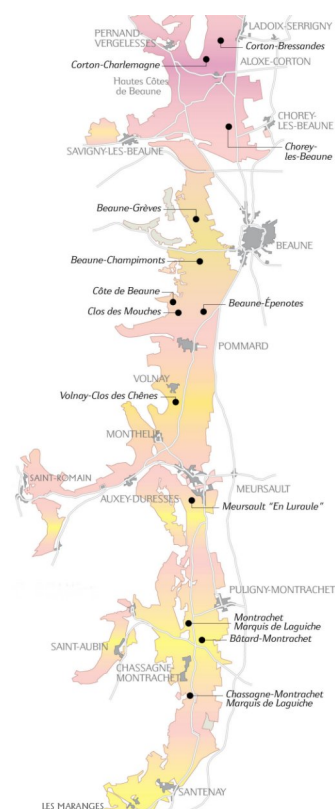
Provenance des bois : forêts françaises de haute futaie.

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 au respect de l'effet millésime.

Dégustation par Véronique Boss-Drouhin

"Un vin très agréable. Un rouge net, brillant. Les arômes sont étonnants de fruité et d'intensité. En bouche, il est tendresse, souplesse, fluidité, rondeur. La finale en bouche est très parfumée et continue d'évoquer la confiture de mûres. Lorsque le vin est peu âgé, c'est de la mûre sauvage qui domine le nez, mais rapidement, vers 3 à 5 ans apparaît un fumet particulier de truffe et de sous-bois évoluant vers des notes presque giboyeuses".





Joseph Drouhin

Chorey-les-Beaune 2021

Millésime

Les vins rouges, tout en délicatesse, offrent une belle couleur rubis et des arômes de fruits rouges frais ou plus mûrs. Cette belle expression fruitée se retrouve en bouche, empreinte de notes de cerise ou de framboise. Les textures sont délicates et les tanins très soyeux.

Service

Température : 16°C.

Consommation : 5 à 6 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 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.