



Joseph Drouhin

Fixin Clos de la Perrière rouge 2011 Premier Cru

Cépage : Pinot Noir

Vignoble

Le site : Fixin, commune du nord de la Côte de Nuits, est située entre Dijon et Gevrey-Chambertin. L'appellation Fixin se répartit en villages et en premiers crus. Sa production est en grande partie rouge mais elle compte quelques parcelles plantées en Chardonnay. Le Premier Cru Clos de la Perrière bénéficie d'une exposition sud-est, sur des sols bruns calcaires assez homogènes, entre 350 et 380 mètres d'altitude.

Histoire & tradition : Fixin ne produit pas de Grands Crus, mais au 19^{ème} siècle, un des crus du village rivalisait avec les plus grands vins de Bourgogne. On comparait même le Clos de la Perrière au Chambertin ! Les Moines de Cîteaux ont été les premiers au 12^{ème} siècle à percer les secrets de la qualité des vins. En 1142, ils s'installèrent au coeur de ce vignoble de 5 hectares en y construisant le Manoir de la Perrière pour l'élevage des vins. Le choix du Clos de la Perrière ne s'est pas fait au hasard, ce climat singulier jouissant d'un terroir et d'une exposition idéale.

Le sol : argilo-calcaire.

Viticulture

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

Taille : Guyot.

Rendements : 40 hl/ha, volontairement faibles, permettent aux raisins de révéler les nuances de chaque terroir.

Approvisionnement : achat de raisins et de vins auprès de fournisseurs partenaires.

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

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

"Couleur rubis foncé brillant. Beaucoup d'arômes et de qualificatifs viennent à l'esprit lors de sa dégustation : petits fruits noirs, épices, grillé, caramel, réglisse, menthe, tout ceci en grande harmonie et d'une grande pureté. En bouche, un vin gourmand, d'une longueur étonnante, qui donne un sentiment de grande plénitude, complété d'une structure tannique fine. Vin très séduisant, gourmand, à la fois charnu et élégant. Un vin "haute couture", à l'image du style de la Maison Joseph Drouhin, un vin bien typé de la Côte de Nuits".

Millésime

Les rouges, aux robes rubis et brillantes, révèlent des arômes de fruits noirs et d'épices renforcés par des tanins ronds.

Millésime équilibré.

Service

Température : 18°C.





Joseph Drouhin

Fixin Clos de la Perrière rouge 2011
Premier Cru

Consommation : 3 à 12 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.