



# Joseph Drouhin

## Gevrey-Chambertin Premier Cru 2018

### Premier Cru

Cépage : Pinot noir

#### Vignoble

Le site : au nord de la Côte de Nuits, un village célèbre, pas uniquement pour ses neufs divins Grands Crus. Un vin dont la qualité est à la mesure de la réputation de son nom.

Le Gevrey-Chambertin Premier Cru est issu de différents Premiers Crus produits sur des parcelles trop petites pour qu'ils soient vinifiés séparément, faisant l'objet de ce qu'on appelle communément une cuvée ronde. On les vendange ensemble, comme s'ils ne représentaient qu'une seule et même entité. On vinifiera ces raisins en tant que tels, comme une appellation à part entière.

Histoire & tradition : en 630, un vigneron de la Côte de Nuits nommé Bertin décide de planter du pinot noir sur sa terre, en copiant les pratiques des moines voisins. Le résultat fut spectaculaire et le vin du "champ de Bertin" devint célèbre et inspira le nom du village.

Le sol : maigre et peu profond avec des terres rouge-brun.

#### Viticulture

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

Taille : Guyot.

Rendements : 44 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 20% de fût neuf.

Durée : 14-18 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

"Jolie couleur rubis, brillante. Les arômes fruités (cerise noire, mûre) se mêlent à des notes de réglisse. Le nez révèle des arômes d'épices et de muscade évoluant vers des senteurs de champignon. Le tannin est présent sans être trop appuyé.

Belle finale".

#### Millésime

Belle récolte. Les rouges sont colorés, structurés, très expressifs aromatiquement.

Les équilibres alcool/acidité sont satisfaisants.

#### Service

Température : 16°C.

Consommation : 5 à 20 ans.



CÔTE  
DE NUITS



*Joseph Drouhin*

Gevrey-Chambertin Premier Cru 2018  
Premier Cru

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.