



Joseph Drouhin

Gevrey-Chambertin Clos Prieur 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. Le Clos Prieur est situé côté Sud du Village et est voisin des Mazis-Chambertin.

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 "Clos Prieur" a appartenu aux Prieurs de Cluny qui occupaient le vieux château de Gevrey.

Le sol : terres marneuses assez profondes et compactes.

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 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

"Sa robe est d'un beau grenat profond. Le nez exhale des parfums intenses de fruits noirs confits. Au palais des arômes de griotte se mêlent à des touches de vanille, et les tannins tendres lui confèrent une belle texture soyeuse.

Très bonne longueur en bouche".

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.





Joseph Drouhin

Gevrey-Chambertin Clos Prieur 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.