



# Joseph Drouhin

## Laforêt Bourgogne Pinot Noir 2017

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 son LaForêt Bourgogne rouge l'archétype du Bourgogne rouge.

Dans les années 1970, Robert Drouhin, (le père de Véronique et petit-fils de Joseph Drouhin), crée "le Bourgogne qui fait découvrir la Bourgogne". Son idée : toute la diversité des terroirs et l'élégance du style Drouhin. Il choisit des raisins de parcelles situées en "haut de côtes", assez élevées, proches de la forêt. C'est un amoureux de la nature, il baptise son vin "LaForêt", il part à la conquête des marchés et la réussite est au rendez-vous.

Le nom de LaForêt est le symbole de la qualité de ce cru de Bourgogne que la Maison sélectionne avec rigueur et passion.

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.

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.

Composé comme un parfum. Véronique Drouhin et l'assemblage de LaForêt.

"On a une bonne palette d'arômes et de saveurs. Mes Pinots Noirs viennent de la Côte Chalonnaise pour l'élégance et du nord de la Côte de Nuits pour l'ampleur.

Avec cette structure d'assemblage, LaForêt est un vin fidèle, on pourra retrouver son profil d'année en année".

### Elevage

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

Une partie des vins vieillit en fûts de chêne, et ça change beaucoup de choses. Pourquoi ? Parce que le mariage avec l'oxygène se fait plus doucement (dixit Véronique Drouhin !). Résultat : le vin n'est pas excessivement boisé mais il est plus riche en arômes".

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 gourmand. Humm, ça sent les fruits rouges : framboises, groseilles, cassis ... Après ça, en bouche, de jolies notes épicées. Et ce contact soyeux, le bonheur !".

### LaForêt avec quoi ?

Apéritif "finger food", petit Dîner (presque) improvisé, déjeuner dans un restau branché, LaForêt c'est toujours le bon plan ! inutile de se prendre la tête, LaForêt est à l'aise partout et avec tout ou presque ! Pinot noir et poulet grillé, pâtes au pesto ... des choses simples, dans l'air du temps".





*Joseph Drouhin*

## Laforêt Bourgogne Pinot Noir 2017

Nouveau design. LaForêt s'habille "créatif décontracté" pour étonner ses amis. Une étiquette nette, épurée, un bouchon à vis, une caisse carton décorée d'un "tourbillon" de bouteilles... Pas de doute, LaForêt c'est tendance !

### Millésime

Comme chaque année nous procédons au tri des raisins à la fois pour sélectionner les plus belles grappes qui seront conservées en vendanges entières et pour retirer les baies qui pourraient présenter un manque de maturité. L'état sanitaire était très satisfaisant et le pourri quasi absent.

Très vite lors des débuts de fermentations les couleurs se sont libérées et progressivement le caractère variétal du Pinot Noir s'est exprimé. Nous avons privilégié cette expression aromatique pour rechercher des vins équilibrés sans trop de puissance. Les tannins sont fondus, les niveaux d'acidité de normale à basse. Les fermentations et macérations ont duré environ 3 semaines.

Dans le courant de l'hiver les fermentations malolactiques se sont enclenchées et parfois déroulées assez vite.

La Côte de Beaune présente de très jolis vins avec une belle concentration.

### 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 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.