



Joseph Drouhin

Rully blanc 2020

Cépage : Chardonnay.

Vignoble

Le site : aux portes de la Côte d'Or, à quelques kilomètres au sud de Santenay, ce terroir fait partie de la région de Mercurey.

Histoire & tradition : le village de Rully est très ancien, il aurait été défriché en premier par un Romain du nom de Rubilius.

Le sol : strates calcaires de l'ère secondaire qui prolongent celles de Mercurey.

Surface du Domaine : 1,2ha.

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 12500 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 moûts auprès de fournisseurs partenaires.

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

Tri : si nécessaire, les raisins sont sélectionnés deux fois : lors de la récolte manuelle, puis sur une table de tri dans la cuverie.

Pressurage : très lent, pour respecter le fruit. Les jus de dernière presse ne sont pas retenus.

Les blancs passent en fûts directement après débordage.

Elevage

Type : en fûts dont 20% de fût neuf.

Durée : 6 à 8 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.

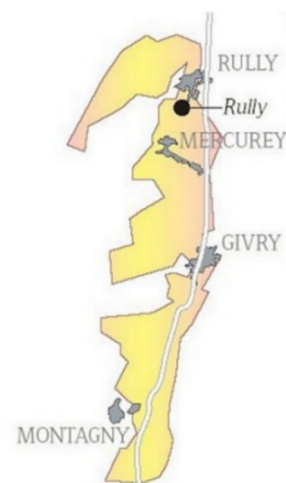
Dégustation par Véronique Boss-Drouhin

"Un vin très charmeur ! La couleur est d'un bel or blanc, on est séduit par sa pureté et sa brillance. Les arômes frais et fruités ont des nuances de genêt et d'amande, avec une fine note d'agrumes confit. En bouche, une fraîcheur élégante. La finale est longue et gourmande".

Millésime

Les blancs 2020 sont fruités avec de très belles acidités et offrent une grande complexité aromatique. Malgré la chaleur de l'été, ils sont empreints de fraîcheur et sont équilibrés.

Les premiers crus et grands crus poursuivent leur élevage sur lies, ils prennent leur temps mais gagnent indéniablement en ampleur, richesse et complexité aromatique.



CÔTE
CHALONNAISE



Joseph Drouhin

Rully blanc 2020

Nous les accompagnons avec douceur dans ce long processus.

Service

Température : 13°C.

Consommation : 2 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.