



Joseph Drouhin

Savigny-les-Beaune Fourneaux 2017 Premier Cru

Cépage : Pinot Noir

Vignoble

Le site : le village de Savigny-les-Beaune est niché dans une petite vallée au nord-ouest de Beaune. Le vignoble "Fourneaux" est situé sur un coteau peu escarpé ayant une exposition idéale au sud-ouest, voisin des célèbres Vergelesses et Lavières.

Histoire & tradition : le village gallo-romain de Sabinius jouait un rôle important dans la viticulture de terroir. La réputation de ce vignoble est très ancienne et les moines de l'abbaye de Cîteaux eux-mêmes possédaient des vignes. « Fourneaux » tire son nom de vestiges de fours à charbon retrouvés le long de la route de Pernand-Vergelesses à Beaune. Le sol : marnes calcaires du Bathonien, terres légères, quoique colorées, constellées de cailloux anguleux. Surface du Domaine : 0,3 ha.

Viticulture

Viticulture biologique et biodynamique.

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 : 10 000 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

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

Tri : à la vigne et en cuverie si nécessaire.

Macération :

- 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, notamment Tronçay.

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

"Certes, la couleur du vin n'a pas son pareil pour piéger la lumière, vive, brillante, d'un beau rouge cerise. Mais, c'est au premier coup de nez qu'apparaît le prodige : petits fruits ? point, rose ou aubépine ? non plus, épices ? oui : poivre, muscade, une touche de paprika et ... de poivron. L'arôme est bien là, mais distingué, subtil, homéopathique. La bouche nous réserve d'autres plaisirs, point de rudesse mais une jolie construction où la sève et le tannin s'accordent avec grâce et velouté".





Joseph Drouhin

Savigny-les-Beaune Fourneaux 2017 Premier Cru

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 : 16°C.

Consommation : 3 à 15 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.