



Joseph Drouhin

Vougeot Petits Vougeots 2019 Premier Cru

Cépage : Pinot Noir

Vignoble

Le site : Vougeot se situe entre Vosne-Romanée et Chambolle-Musigny.

Les Petits Vougeots se situent entre le Clos de Vougeot et les Amoureuses.

Histoire & tradition : le village est connu pour son célèbre Clos défriché et muré par les moines de Cîteaux à la fin du XIII^e siècle et sur lequel ils ont construit le château qui abrite aujourd'hui la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

Le sol : profond, riche en cailloux et bénéficiant d'un bon drainage.

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 12 500 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 de haute futaie françaises.

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

"Le vin arbore une belle couleur d'un rouge profond et lumineux.

Le nez est à la fois puissant et raffiné.

En bouche, le vin présente des arômes de violette et de fruits rouges et noirs (framboises, griottes, cassis). Au vieillissement, apparaissent des notes de sous-bois, de truffe et de réglisse, sur une structure délicate, ronde et opulente, caractéristique de l'appellation.

Belle persistance en bouche".





Joseph Drouhin

Vougeot Petits Vougeots 2019
Premier Cru

Millésime

L'année 2019 a tenu la promesse de qualité des millésimes bourguignons se terminant par 9. Les belles maturités ont donné des vins amples et soyeux. Ils sont charmeurs et plein de délicatesse.

Service

Température : 16°C.

Consommation : 5 à 20 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.