



JOSEPH DROUHIN

Beaune Premier Cru Les Grèves Rouge, 2017

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Le site : un vignoble célèbre, reconnu depuis toujours comme l'un des meilleurs de la Côte de Beaune, situé à mi-coteau au nord ouest de la ville. Joseph Drouhin y possède une vaste parcelle en forte pente, d'où l'on domine Beaune.

Histoire & tradition : le nom provient de la présence de petits cailloux -graviers- qui caractérise le sol. Le vignoble de Beaune avait été repéré dès l'époque gauloise. Les Romains mirent en valeur certains "climats" qu'ils délimitèrent par des murets et des chemins qui existent encore aujourd'hui.

TERROIR

Le sol : un mélange de terre ocre et de petits cailloux.

A LA VIGNE

Surface du Domaine : 0,81 ha.

Age moyen des vignes : 24 ans.

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%.

Cépages : Pinot Noir 100% - **Superficie du vignoble :** 0,81 ha - **Age moyen des vignes :** 24 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

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



JOSEPH DROUHIN
7 Rue d'Enfer, 21200 BEAUNE
Tel. 03 80 24 68 88 - maisondrouhin@drouhin.com
drouhin.com   


VINS DE
BOURGOGNE



JOSEPH DROUHIN

Beaune Premier Cru Les Grèves Rouge, 2017



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 & SERVICE

DÉGUSTATION

Dégustation par Véronique Boss-Drouhin

"Un grand vin, l'un des plus représentatifs de la capitale du vignoble Bourguignon. La robe est d'un rouge intense et brillant. Au nez, des arômes très présents : notes fruitées de cassis assorties de touches finement épicées. Avec l'âge, le nez s'affirme avec des notes encore plus épicées et légèrement empyreumatiques comme la fumée ou le tabac brun, selon les millésimes. En bouche, les tannins sont fins, avec une harmonie séduisante. Des notes crème de cassis et un délicat arôme boisé en finale".

Potentiel de garde : 5 ans, 5 à 10 ans, 10 à 15 ans

SERVICE

Température : 16°C.

NOTRE ENTREPRISE

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.

Date de création/reprise : 1880 -

JOSEPH DROUHIN
7 Rue d'Enfer, 21200 BEAUNE
Tel. 03 80 24 68 88 - maisondrouhin@drouhin.com
drouhin.com   


VINS DE
BOURGOGNE



JOSEPH DROUHIN

Beaune Premier Cru Les Grèves Rouge, 2017



Surface totale du domaine : 80ha

Pratiques respectueuses de l'environnement (avec ou sans label)

Recherchant avant tout la juste expression de chaque terroir, le choix de l'approche biologique et biodynamique a été fait par conviction profonde. Le credo de la Maison : apporter "des réponses naturelles à des problèmes naturels".

"Nous respectons et pérennisons nos sols en favorisant le labour à cheval, l'enherbement et le compost naturel".

"Nous voulons maîtriser la qualité et perpétuer l'héritage génétique de nos plants en les cultivant dans notre propre pépinière".


"Nous recherchons l'épanouissement de nos vignes au travers de pratiques naturelles : traitements issus d'infusion de plantes et prédateurs naturels en lieu et place de produits de synthèse".

"Nous favorisons un enracinement profond -vignes âgées- et une forte densité de plantation -jusqu'à 12"500 pieds/ha- pour permettre à la vigne de capter aux mieux les messages des terroirs".

"Nos rendements de production, volontairement faibles, permettent à nos raisins de révéler les nuances de chaque terroir".

"Nous vendangeons manuellement en petites caisses percées afin de préserver l'intégrité du fruit".

N° de FDA : 13932427566 - **Principaux marchés** : France, Irlande, Suède, USA, Chine, Norvège, Canada Québec, Canada Ontario, Canada Colombie Britannique, Canada Autre état, Hong Kong, Australie, Japon, Suisse, Allemagne, Royaume-Uni, Taiwan, Belgique

JOSEPH DROUHIN
7 Rue d'Enfer, 21200 BEAUNE
Tel. 03 80 24 68 88 - maisondrouhin@drouhin.com
drouhin.com   


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.