Joseph Drouhin

Vosne-Romanée 2016

Cépage : Pinot Noir.

Vignoble
Le site : au nord de Nuits-Saint-Georges, ce village est le joyau de la Côte de Nuits. Il produit les vins les plus réputés de Bourgogne, comme la Romanée Conti et le Richebourg.
Histoire & tradition : les Gaulois du village de Vaona étaient recrutés pour servir 20 ans dans les troupes de l'empereur César. Il les récompensait en leur faisant donner des vignobles, qui furent appelés "Romanée" par les générations suivantes.
Le sol : des marnes calcaires particulièrement favorables, associées à une hydrographie idéale.

Viticulture
Densité de plantation : 10 000 pieds/ha pour permettre à la vigne de capter aux mieux les messages des terroirs.
Taille : Guyot.
Rendements : 43 hl/ha, volontairement faibles, permettent aux raisins de révéler les nuances de chaque terroir.
Approvisionnement : achat de raisins 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.

Elevage
Type : en fûts dont 20% de fût neuf.
Durée : 14-18 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
"La suprême élégance ! La couleur est très belle, intense et lumineuse. On est frappé par la grande diversité des arômes : griotte, muscade, bois de camphre, cuir fin... et plus tard, l'arôme de truffe, pour un ensemble assez étonnant. Avec un équilibre parfait entre tannins et acidité, les vins ont du corps. La finale est puissante et très longue. Une richesse très harmonieuse, pour un grand Bourgogne".

Millésime
De petite quantité, la récolte 2016 nous apporte une belle surprise qualitative.
Les raisins, très mûrs, ont donné des vins d'un rubis profond offrant des notes de fruits noirs mêlées à des nuances de violette et d'épices.
Rondeur et générosité en bouche.
Les vins sont caractéristiques de leurs terroirs.

Service
Température : 16°C.
Consommation : 8 à 30 ans.

Joseph Drouhin

Vosne-Romanée 2016

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 grand 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.