



# Joseph Drouhin

## Beaujolais Nouveau "Romane" 2021

Cépage : Gamay

### Vignoble

Site : l'aire du Beaujolais fait partie de la "Grande Bourgogne" mais diffère en bien des points. Les toits ne sont déjà plus recouverts de tuiles rouges comme dans les régions méditerranéennes.

Histoire & tradition : la Maison Joseph Drouhin a toujours eu un lien profond avec la région beaujolaise et a fait figure de pionnier dans les années 50 où nous avons été les premiers à embouteiller et expédier le Beaujolais Nouveau.

Sol : le calcaire de la Côte d'Or fait place au granit rose, favorable au Gamay.

### Viticulture

Notre expérience dans la région, nous a permis de sélectionner des cuvées qui se complètent à la perfection pour produire un beaujolais primeur typique.

C'est le royaume du Gamay. La taille "gobelet", sans fils entre les vignes, permet à chaque pied d'évoluer à sa guise.

### Vinification

Méthode : traditionnelle Beaujolais, semi-carbonique, en grappe entière.

Macération : 4 à 10 jours.

Elevage : en cuve inox.

### Elevage

Elevage minimum : le vin est expédié moins de deux mois après les vendanges.

### Dégustation par Véronique Boss-Drouhin

Un retour aux sources !

Après des millésimes solaires et généreux ayant produit des vins primeurs plutôt colorés, charnus et vineux, 2021 est un retour à un style beaucoup plus classique et primeur. C'est également la plus petite récolte de ces 30 dernières années, principalement due au gel de printemps.

Les décuvages touchent à leurs fins dans le Beaujolais, les fermentations malolactiques sont en cours. Nous poursuivons nos dégustations dans la région pour sélectionner les cuvées chez nos partenaires vignerons habituels.

Les premières dégustations montrent que les vins ont une jolie couleur violacée, moyennement intense, avec des arômes nets très fruités, plutôt fruits rouges, comme framboises et groseilles, avec une fraîcheur intense.

Un retour donc à un style beaucoup plus friand et léger.

### Service

Boire jeune à 14°-15° C.



## 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.



*Joseph Drouhin*

## Beaujolais Nouveau "Romane" 2021

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.