



Joseph Drouhin

Gevrey-Chambertin Craipillot 2018 Premier Cru

Cépage : Pinot Noir

Vignoble

Le site : au nord de la Côte de Nuits, un village célèbre, pas uniquement pour ses neufs divins Grands Crus mais également pour toutes ses autres appellations. Le vignoble "Craipillot" se trouve au nord de la commune, en pente douce, en contre-bas du Clos Saint-Jacques, au départ de la faille de la Combe de Lavaux.

Histoire & tradition : en 630, un vigneron de la Côte de Nuits nommé Bertin décide de planter du pinot noir sur sa terre, en copiant les pratiques des moines voisins. Le résultat fut spectaculaire et le vin du "champ de Bertin" devint célèbre et inspira le nom du village.

Le toponyme "craipillot" fait référence à la nature du sol. Composé de "crai", décrivant un sol caillouteux et calcaire, et de "pillot", diminutif bourguignon de "pierre", il exprime deux fois la présence de cailloux et de petites pierres. Le sol : maigre et crayeux avec une couche de marne argileuse.

Viticulture

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 pieds/ha pour explorer en profondeur l'intimité de nos terroirs et réduire la production par cep.

Taille : Guyot.

Rendements : 40 hl/ha, volontairement faibles, permettent aux raisins de révéler les nuances de chaque terroir.

Approvisionnement : achat de raisins auprès de fournisseurs partenaires.

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 : 100% en fûts d'un vin, pendant 12 mois. Aucun fût neuf.

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.

Suivi des fûts individuellement. Collage (pour clarifier les vins) : léger, après dégustation.

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

"A un nez délicieusement fruité se mêlent des notes d'épices douces. La rondeur et la délicatesse des tannins ont un charme fou. Ce rare Premier Cru de Gevrey n'a pas la structure tannique de certains de ses voisins, c'est un vin tout en raffinement et distinction".





Joseph Drouhin

Gevrey-Chambertin Craipillot 2018
Premier Cru

Millésime

Belle récolte. Les rouges sont colorés, structurés, très expressifs aromatiquement.

Les équilibres alcool/acidité sont satisfaisants.

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.