



Joseph Drouhin

Laforêt Bourgogne Chardonnay 2020

Cépage : Chardonnay.

Vignoble

Le site : il est issu de Chardonnay de la Bourgogne viticole toute entière. C'est souvent par le LaForêt que commence l'initiation aux grands vins blancs de Bourgogne, c'est le LaForêt qui apporte à l'amateur le plaisir simple d'un Bourgogne classique.

Histoire & tradition : dans les années 1970, Robert Drouhin, (le père de Véronique et petit-fils de Joseph Drouhin), crée "le Bourgogne qui fait découvrir la Bourgogne". Son idée : toute la diversité des terroirs et l'élégance du style Drouhin. Il choisit des raisins de parcelles situées en "haut de côtes", assez élevées, proches de la forêt. C'est un amoureux de la nature, il baptise son vin "LaForêt", il part à la conquête des marchés et la réussite est au rendez-vous.

Le nom de LaForêt est le symbole de la qualité de ce cru de Bourgogne que la Maison sélectionne avec rigueur et passion.

Le sol : argilo-calcaire.

Viticulture

Densité de plantation : 10 000 pieds/hectare.

Taille : Guyot.

Rendements : 61hl/ha, volontairement faibles, permettent aux raisins de révéler les nuances de chaque terroir.

Vinification

Approvisionnement : achat de raisins et de moûts auprès de fournisseurs partenaires.

Pressurage pneumatique très lent, pour respecter le fruit.

Débourbage.

Composé comme un parfum. Véronique Drouhin et l'assemblage de LaForêt.

"On a une bonne palette d'arômes et de saveurs. Bourgogne Nord Auxerrois pour la fraîcheur et le caractère, la Côte d'Or pour la finesse et l'élégance, le Mâconnais, au sud, pour le charme et le fruité.

Avec cette structure d'assemblage, LaForêt est un vin fidèle, on pourra retrouver son profil d'année en année".

Elevage

En cuve durant 7 à 8 mois, et une partie issue des meilleures provenances en fûts de 1 à 2 ans d'âge.

Une partie des vins vieillit en fûts de chêne, et ça change beaucoup de choses. Pourquoi ? Parce que le mariage avec l'oxygène se fait plus doucement (dixit Véronique Drouhin !). Résultat : le vin n'est pas excessivement boisé mais il est plus riche en arômes".

Tout au long du processus, les décisions se prennent essentiellement en fonction des dégustations. 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 et au respect de l'effet millésime.

Dégustation par Véronique Boss-Drouhin

"Plein de vie ! Un bouquet d'arômes citronnés, et ensuite on rencontre le miel et la vanille. En bouche, il est frais, spontané. Très charmeur.

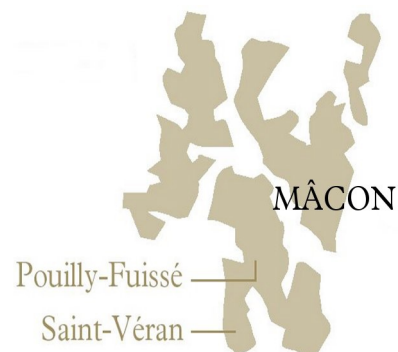
LaForêt avec quoi ?

Apéritif "finger food", petit dîner (presque) improvisé, déjeuner dans un restau branché, LaForêt c'est toujours le bon plan ! Inutile de se prendre la tête, LaForêt est à l'aise partout et avec tout ou presque ! Chardonnay et sushi, pizza végétarienne... des choses simples, dans l'air du temps".

Nouveau design. LaForêt s'habille "créatif décontracté" pour étonner ses amis. Une étiquette nette, épurée, un bouchon à vis, une caisse carton décorée d'un "tourbillon" de bouteilles... Pas de doute, LaForêt c'est tendance !

Millésime

Les blancs 2020 sont fruités avec de très belles acidités et offrent une grande complexité aromatique. Malgré la chaleur de





Joseph Drouhin

Laforêt Bourgogne Chardonnay 2020

l'été, ils sont empreints de fraîcheur et sont équilibrés.

Les premiers crus et grands crus poursuivent leur élevage sur lies, ils prennent leur temps mais gagnent indéniablement en ampleur, richesse et complexité aromatique.

Nous les accompagnons avec douceur dans ce long processus.

Service

Température : 12/13°C

Consommation : 1 à 3 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.