



Joseph Drouhin

Mâcon-Lugny Les Crays 2021

Cépage : Chardonnay

Vignoble

Le site : l'aire d'appellation régionale Mâcon-Lugny est un terroir du sud de la Bourgogne. Le lieu-dit Les Crays est situé à Saint-Gengoux-de-Scissé, à 30 km au Nord de Pouilly-Fuissé, 15 km à l'Est de Cluny et 300m d'altitude. Son exposition Ouest lui permet de préserver la fraîcheur dans cette région plus chaude qu'ailleurs en Bourgogne.

Histoire et Tradition : les plus anciennes traces de vignes sur l'appellation Mâcon-Lugny remontent au début du Xe siècle. En 916, des actes relatent la donation par l'abbaye de CLUNY d'un domaine situé à Saint-Gengoux-de-Scissé.

L'étymologie de "Crays" remonterait au celtique "cracos" signifiant "colline pierreuse". Cette dénomination médiévale de ce type de climat bourguignon représente des éboulis pierreux et des cônes alluviaux constituant un très bon substrat pour la vigne, révélant majoritairement des premiers crus, donc des parcelles parmi les meilleurs terroirs : Les Crais et Les Cras à Marsannay, Les Crâs à Vougeot, Les Crays à Monthelie, Les Criots à Meursault, Les Cras à Beaune, Criots-Bâtard-Montrachet à Chassagne-Montrachet, etc.

Le sol : argile et calcaire de l'ère jurassique constituent un terrain très favorable au chardonnay.

Viticulture

Densité de plantation : 7 000 pieds/hectare.

Taille : Guyot.

Rendements : volontairement faibles, permettent aux raisins de révéler les nuances de chaque terroir.

Approvisionnement : auprès d'un même fournisseur suivi et réguliers (contrats pluriannuels).

Vinification

Pressurage : très lent, pour respecter le fruit. Les jus de dernière presse ne sont pas retenus.

Elevage

En cuve inox durant 6 à 8 mois.

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

"C'est un vin qui présente beaucoup de spontanéité. Il allie à fois maturité du fruit, fraîcheur et trame presque saline. Robe brillante, nez floral et de pêche, bouche gourmande avec une finale « minérale ». On peut donc le servir sur des salades estivales, poissons crus ou grillés, tempura, poulet rôti, wok de légumes et crevettes, fromages de chèvre".

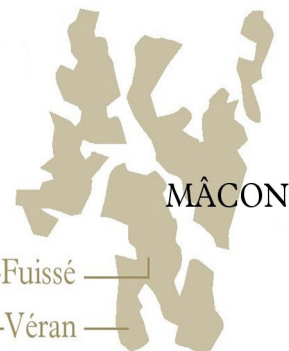
Millésime

Les vins du Mâconnais ont une expression aromatique florale sur une structure fraîche. Ils sont très plaisants dès à présent.

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



Joseph Drouhin

Mâcon-Lugny Les Crays 2021

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.