



Joseph Drouhin

Montagny 2020

Cépage : Chardonnay.

Vignoble

Le site : l'une des quatre communes constituant la Côte Chalonnaise, également baptisée terroir de Mercurey. Montagny est l'appellation la plus au sud de cette Côte. Le vignoble s'étend sur une série de collines formant une belle forme de fer à cheval.

Le sol : argilo-calcaire.

Viticulture

Densité de plantation : 10 000 pieds/hectare.

Taille : Guyot

Rendements : 57 hl/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 très lent, pour respecter le fruit. Les jus de dernière presse ne sont pas retenus.

Les blancs passent en fûts directement après débouillage.

Elevage

Type : en fûts dont 20% de fût neuf.

Durée : 6 à 8 mois.

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

"Le Montagny est bien plus raffiné qu'un simple "vin de terroir". La couleur est pâle. Le nez dégage des arômes de pomme golden, d'amande et de fougère, avec une légère note citronnée. L'attaque est franche et vivace, puis vient la rondeur. La finale longue et parfumée révèle des arômes gourmands de compote".

Millésime

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

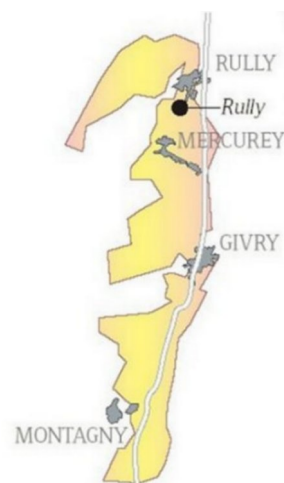
Service

Température : 13°C.

Consommation : 2 à 5 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.



CÔTE CHALONNAISE



Joseph Drouhin

Montagny 2020

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.