



Joseph Drouhin

Pouilly-Vinzelles 2020

Cépage : Chardonnay

Vignoble

Le site : l'aire de production se situe au sud de la Bourgogne, dans le vignoble du Mâconnais, à moins de 10 kilomètres au sud-ouest de Mâcon. Moins connu que son voisin de Fuissé, Vinzelles est pourtant réputé depuis l'ère romaine, "Vincella" ayant su garder ses spécificités. Le vignoble, situé à 250m d'altitude, sur le coteau escarpé et orienté au soleil levant, est dominé fièrement par son ancien château.

Le sol : le sol argilo-calcaire est très riche en oxyde de fer.

Viticulture

Densité de plantation : 8 500 pieds/hectare.

Taille : dite « taille à queue du Mâconnais ».

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

Approvisionnement : partenariat exclusif.

Vinification

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

Elevage

En cuve inox et en partie en fûts 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

"Un vin de grand plaisir ! Sa robe est d'or pâle avec de nombreux reflets vert brillant. Très aromatique et intense aux senteurs équilibrés de pêche et de fleurs blanches. La bouche est ample, fraîche et intense aux arômes de raisins mûrs, d'amandes, de noisettes fraîche et de cannelle. C'est un vin élégant qui a une belle tenue en bouche."

Millésime

Les vins de 2020 présentent une couleur or assez intense avec une jolie brillance. Les nez sont aromatiques, mêlant à la fois les fleurs blanches et les fruits comme la pêche. Cette séduction olfactive se retrouve en bouche avec des vins amples mais aussi une jolie structure; cette gourmandise les rend très agréables dans leur jeunesse.

Service

Température : 12/13°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.

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





Joseph Drouhin

Pouilly-Vinzelles 2020

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.