



Joseph Drouhin

Puligny-Montrachet Chalumaux 2015 Premier Cru

Cépage : Chardonnay

Vignoble

Le site : la partie centrale de la Côte de Beaune est vouée aux très grands vins, c'est la prestigieuse Côte des Blancs, dont Puligny-Montrachet fait partie. Au-dessus du terroir des "Champ Canet", se trouve le terroir de Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Chalumaux", à l'extrémité nord de l'appellation, frontière avec Meursault. Une parcelle très pierreuse profitant d'un ensoleillement maximum.

Histoire & tradition : l'origine de l'appellation (Puligny) vient d'une exploitation agricole qui aurait appartenu à un certain Pullius, un nom romain très répandu. Le nom du vignoble "Chalumaux" est également issu d'un ancien propriétaire sous l'Ancien Régime : Chalumau.

Le sol : calcaire. Mélange de terre ocre et de nombreux cailloux.

Viticulture

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha pour permettre à la vigne de capter aux mieux les messages des terroirs.

Taille : Guyot.

Rendements : 48hl/ha, volontairement faibles, permettent aux raisins de révéler les nuances de chaque terroir.

Approvisionnement : achat de raisins et de moûts.

Vinification

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

Ni levurage ni enzymage. Les blancs passent en fûts directement après débordage.

Elevage

Type : en fûts dont 25% de fût neuf.

Durée : 12 mois.

Provenance des bois : forêts françaises de haute futaie.

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.

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 et au respect de l'effet millésime.

Dégustation par Véronique Boss-Drouhin

"Un vin d'une grande élégance. La robe est jaune pâle aux reflets or. Le nez révèle des arômes raffinés de fleurs blanches, d'amande fraîche et de pêche, évoluant vers des notes de fruits confits, de fruits secs grillés et de noisette. En bouche, une belle architecture, un gras sans excès, et une minéralité bien présente, confèrent au vin un bel équilibre".

Millésime

Millésime très homogène, mûr mais où l'équilibre acide soutient toute l'enveloppe aromatique. De très charmeur à plus intense, profond, complexe.

Service

Température : 12°C.

Consommation : 3 à 15 ans.





Joseph Drouhin

Puligny-Montrachet Chalumaux 2015
Premier Cru

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.