



Joseph Drouhin

Rully rouge 2019

Cépage : Pinot Noir.

Vignoble

Le site : aux portes de la Côte d'Or, à quelques kilomètres au sud de Santenay, ce terroir fait partie de la région de Mercurey.

Histoire & tradition : le village de Rully est très ancien, il aurait été défriché en premier par un Romain du nom de Rubilius.

Le sol : strates calcaires de l'ère secondaire qui prolongent celles de Mercurey.

Surface du Domaine : 2,0ha.

Viticulture

Culture biologique depuis 1990 puis biodynamique quelques années plus tard.

Plants : issus de notre sélection massale, élevés dans notre propre pépinière, mais issus également de clones qualitatifs reconnus.

Entretien du sol : les sols sont nourris au compost de fumiers et bois blancs, parfois aux Guanos. Ils sont labourés soit mécaniquement soit par des chevaux pour contenir les herbes.

Traitements : seulement produits autorisés en culture biologique : infusions et décoctions de plantes, soufre et cuivre, poudres de roches. Nous préservons les prédateurs naturels.

Densité de plantation : de 10 000 à 12 500 pieds/ha pour explorer en profondeur l'intimité de nos terroirs et réduire la production par cep.

Taille : Guyot.

Rendements : nous visons l'ancien rendement de base, soit le rendement autorisé actuel moins 20%.

Vinification

Approvisionnement : raisins du domaine complétés d'achats de raisins auprès de fournisseurs partenaires.

Vendanges : manuelles en petites caisses percées afin de préserver l'intégrité du fruit.

Tri : à la vigne et en cuverie si nécessaire

Macération :

- 2 à 3 semaines de macération et vinification au total.

- Levures indigènes.

- Température de macération et de fermentation maîtrisée.

Joseph Drouhin recherche la maîtrise totale du processus d'extraction, qui donne de la couleur et de la substance mais ne doit pas se faire au détriment de la finesse et de la typicité.

Pigeage : un par jour jusqu'à mi-fermentation puis un remontage léger par jour jusqu'à fin cuvaison.

Pressurage : avec pressoir vertical. Séparation des vins de goût des vins de presse.

Elevage

- Type : en fûts dont 10% de fût neuf.

Durée : 12 à 15 mois.

Provenance des bois : forêts françaises de haute futaie.

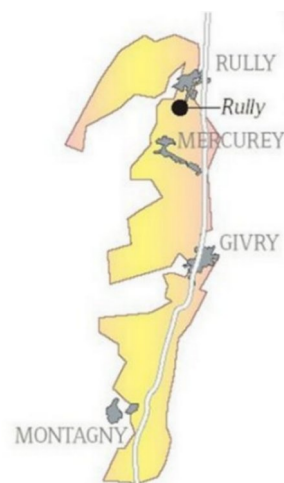
Séchage des bois : la Maison tient à maîtriser totalement le séchage de ses bois durant plus de 3 ans, ce qui contribue à l'élégance des vins.

Suivi individuel pièce par pièce.

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 vin montre une belle robe franche et nette d'un rubis vif et brillant. Les parfums nous parlent de petits fruits rouges mélangés en coulis, groseille, cassis, mûre. Ils évoluent avec le temps à des nuances plus mures de sirops, puis naissent des touches de tabac et de sous bois humide. Joli nez gourmand et raffiné. Les saveurs sont celles d'un grand Bourgogne,



CÔTE
CHALONNAISE



Joseph Drouhin

Rully rouge 2019

de la fraîcheur et du gras, un tannin élégant, fin, fondu lorsque le vin est adulte. La finale est longue, fine, fruitée et un brin confite".

Millésime

L'année 2019 a tenu la promesse de qualité des millésimes bourguignons se terminant par 9. Les belles maturités ont donné des vins amples et soyeux. Ils sont charmeurs et plein de délicatesse.

Service

Température : 15°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 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.