



Joseph Drouhin

Vosne-Romanée Premier Cru

2022

SERVICE



Garde

Consommation optimale : 10 à 20 ans
Potentiel de garde : 25 ans



Température de service

16°C

Cépage

Pinot Noir

Vignoble

Communes de production de l'appellation : Vosne-Romanée et Flagey-Echezeaux.

Le site : au nord de Nuits-Saint-Georges, ce village est le joyau de la Côte de Nuits. Il produit les vins les plus réputés de Bourgogne, comme la Romanée-Conti et le Richebourg.

Histoire & tradition : les Gaulois du village de Vaona étaient recrutés pour servir 20 ans dans les troupes de l'empereur César. Il les récompensait en leur faisant donner des vignobles, qui furent appelés « Romanée » par les générations suivantes.

Le sol : des marnes calcaires particulièrement favorables, associées à une hydrographie idéale.

Dégustation

par Véronique Boss-Drouhin

Belle couleur d'un rouge profond et lumineux. Les vins offrent une grande complexité aromatique. Le nez révèle des notes de violette, griotte, fraise, mêlées à des touches de café, chocolat et même truffe. La bouche confirme la délicatesse du pinot noir avec des arômes raffinés soutenus par des tannins soyeux. La finale est longue et élégante.

Vinification

Approvisionnement : provenant d'achats de raisins et de moûts auprès de producteurs partenaires selon un cahier des charges rigoureux.

Vendanges : manuelles en caisses ajourées. Tri minutieux si nécessaire.

Vinification : vendange entière de 20 à 50% selon les millésimes. En cohérence avec le terroir et le profil du millésime, nous faisons 2 à 3 semaines de fermentation et macération en petites cuves ouvertes, jalonnées par des pigeages et remontages. Les levures sont indigènes (naturelles). Pressurage sur pressoir vertical. Séparation des fins de presses basées sur la dégustation.

Élevage : en fûts de chêne dont 25% de fût neuf.

Durée : 14 à 18 mois.

Provenance des bois : forêts françaises de haute futaie.

Tout au long de l'élevage les décisions sont guidées par les dégustations hebdomadaires et complétées par les analyses techniques. Comme pour l'ensemble des vins de la Maison notre objectif reste : finesse, expression du terroir et respect du millésime.



Millésime

Les robes des 2022 impressionnent par leur couleur vive et soutenue. Les nez, d'une grande complexité, voient se mêler aux arômes de mûre, myrtille et cassis des senteurs florales de pivoine et de violette. En bouche, les épices soulignent des tannins soyeux de grande qualité. Amples, corpulents et d'une belle fraîcheur, ces vins sont un archétype d'équilibre entre arômes et structure avec un potentiel de garde bien réel.