



Joseph Drouhin

Vougeot Les Petits Vougeots

PREMIER CRU

2020

SERVICE



Garde

Consommation optimale : 10 à 25 ans
Potentiel de garde : 35 ans



Température de service

16°C

Cépage

Pinot Noir

Vignoble

Commune de production de l'appellation : Vougeot.

Le site : Vougeot se situe entre Vosne-Romanée et Chambolle-Musigny.

Les Petits Vougeots se situent entre le Clos de Vougeot et les Amoureuses.

Histoire & tradition : le village est connu pour son célèbre Clos défriché et muré par les moines de Cîteaux à la fin du XIIe siècle et sur lequel ils ont construit le château qui abrite aujourd'hui la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

L'origine du climat est lié à une source « la petite Vouge » ou la « Vougeotte ».

Le sol : profond, riche en cailloux et bénéficiant d'un bon drainage.

Dégustation

par Véronique Boss-Drouhin

Le vin arbore une belle couleur d'un rouge profond et lumineux. Le nez est à la fois puissant et raffiné. En bouche, le vin présente des arômes de violette et de fruits rouges et noirs (framboises, griottes, cassis). Au vieillissement, apparaissent des notes de sous-bois, de truffe et de réglisse, sur une structure délicate, ronde et opulente, caractéristique de l'appellation. Belle persistance en bouche.

Viticulture

Sur l'ensemble de son domaine de 100 hectares, la Maison Joseph Drouhin a fait sienne les pratiques de la viticulture biologique depuis la fin des années 80 et biodynamique depuis les années 90. Notre credo est d'apporter « des réponses naturelles à des problèmes naturels ». Toutes nos pratiques témoignent du plus grand respect du sol, de la vigne et de l'environnement. Nos rendements de production, volontairement faibles, permettent à nos raisins de révéler la juste expression de chaque terroir.



Millésime

Le millésime 2020 a été marqué par une concentration remarquable. Les vins présentent une très jolie couleur intense, les nez sont très expressifs, complexes de fruits rouges et de fruits noirs mais surtout les nuances des terroirs sont parfaitement perceptibles. Un grand millésime de garde.

Vinification

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.