



Joseph Drouhin

Beaune Clos des Mouches

PREMIER CRU

2023

SERVICE



Garde

Consommation optimale : 8 à 10 ans
Potentiel de garde : 15 ans



Température de service

14°C

Cépage

Chardonnay

Vignoble

Commune de production de l'appellation : Beaune.

Le site : à l'extrême sud de l'aire d'appellation Beaune, jouxtant Pommard. Une parcelle à mi-coteau, en pente douce, orientée est/sud-est. 14 hectares, la plus grande parcelle de ce cru, répartis à parts égales entre le rouge et le blanc.

Histoire & tradition : le nom vient du fait que ce clos ensoleillé abritait des ruches, et les abeilles étaient appelées autrefois « mouches à miel ». C'est l'un des tout premiers acquis par Maurice Drouhin (le fils du fondateur) pendant les années 1920. Avec une grande détermination, il parvint à acheter 41 parcelles différentes à 8 propriétaires différents. Le Clos des Mouches est planté en rouge et en blanc, à parts égales, il donne l'un des vins mythiques de la Maison. Ce dernier a fêté ses 100 ans d'histoire à la Maison Drouhin en 2021.

Le sol : argile et calcaire. En partie haute : terre pierreuse. Au cœur du clos : roche marno-calcaire. Ce sol léger permet une évolution des vins vers une grande finesse.

Dégustation

par Véronique Boss-Drouhin

Un vin d'exception. La robe est d'un jaune pâle brillant. Le nez floral est complexe : lilas blanc, rose blanche. Une fois plus ouvert, les arômes fruités se dégagent, qui évoluent vers des notes intenses de noisette et d'amande grillées. Pour ceux qui ont atteint la maturité, le nez surprend par sa puissance, après une quinzaine de minutes d'aération : truffe blanche, cédrat, miel, noix de muscade se répondent avec une singulière élégance. En bouche, le vin a de la vivacité. On sent la richesse mais aussi la structure et une certaine minéralité. Le vin a du gras sans jamais être lourd, il donne une belle plénitude en fin de bouche. On retrouve la complexité et l'élégance d'un Bâtard-Montrachet, combinées harmonieusement à la plénitude d'un Corton-Charlemagne.



Millésime

2023 s'impose comme l'une des années les plus chaudes de la Bourgogne, surpassant même 2022. Les raisins ont été vendangés à maturité parfaite. Les vins sont très aromatiques avec des notes de fruits jaunes et de fleurs. En bouche ils sont amples et corpulents. Ils allient générosité, fraîcheur et finesse, avec une climatologie qui sublime les terroirs sans les écraser. 2023, comme 2022, devrait beaucoup séduire.

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.

Vinification

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

Vinification : lent pressurage des grappes entières dans un pressoir pneumatique. Les jus de dernière presse sont séparés du jus de goutte. Les blancs passent en fûts directement après débourage.

Elevage : les fermentations alcoolique et malolactique puis l'élevage se font en fûts de chênes, dont 20% à 25% de fûts neufs.

Durée : 16 à 18 mois

Provenance des bois : chênes issus de 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.