



Joseph Drouhin

Saint-Romain

2023

SERVICE



Garde

Consommation optimale : 4 à 6 ans
Potentiel de garde : 8 ans



Température de service

13°C

Cépage

Chardonnay

Vignoble

Commune de production de l'appellation : Saint-Romain.

Le site : site préhistorique bien connu, ce finage, un peu à l'écart des villages de la Côte de Beaune, possède, au pied de ses falaises, un petit vignoble installé sur des calcaires très bien exposés.

Histoire & tradition : perché à 400 mètres d'altitude, c'est l'un des vignobles les plus hauts de la côte.

Le sol : argilo-calcaire.

Dégustation

par Véronique Boss-Drouhin

Un vin d'une grande typicité, qui fait parler son terroir. Une jolie teinte or blanc parfois teintée de reflets verts. Des arômes très fins de fleurs blanches (chèvrefeuille) et de fruits mûrs (mirabelles), évoluant vers des notes de miel et de pain d'épice. L'attaque est vive et fraîche, puis vient la rondeur. La tonalité minérale « caillou » donne le caractère marqué du Saint-Romain.

Vinification

Approvisionnement: provenant en partie de raisins des Propriétés de la Famille Drouhin, mais également 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 : 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 débourbage.

Élevage : les fermentations alcoolique et malolactique puis l'élevage se font en fûts de chênes, dont 10 à 15% de fûts neufs.

Durée : 12 à 14 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.



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.