

JOSEPH DROUHIN BEAUNE PREMIER CRU CLOS DES MOUCHES ROUGE

Producent: Domaine Joseph Drouhin

Årgång: 2022

Land: Frankrike

Region: Bourgogne

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13 %

Kollistorlek: 6

Clos des Mouches är en av de mest berömda Premier Cru-lägena i Beaune och anses vara Joseph Drouhins signaturvingård. Vinet bjuder på en elegant och nyanserad doft av moreller, vildhallon och björnbär, kompletterad av viol, kryddor och en diskret rökighet. Medelfyllig med välbalanserad syra och silkeslena tanniner. Den generösa röda och mörka frukten balanseras av kalkig mineralitet, subtil ekkrydda och en lång, komplex eftersmak med inslag av lakrits, skogsbotten och svart te. Ett vin som förenar kraft och finess och som med lagring utvecklar större djup och tertiära toner av tryffel, tobak och torkade rosor.

OM PRODUCENTEN:

Joseph Drouhin är en av Bourgognes mest ikoniska och respekterade vinproducenter, med en historia som sträcker sig tillbaka till 1880. Under mer än 140 år har familjen byggt upp ett av regionens främsta vingårdsinnehav, med mark i några av Bourgognes mest eftertraktade appellationer från Chablis i norr till Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise och Mâconnais i söder. Idag omfattar egendomen omkring 100 hektar.

Sedan början av 2000-talet leds verksamheten av den fjärde generationen Drouhin. Syskonen Frédéric Drouhin (president och företagsledning), Véronique Boss-Drouhin (chefsvinmakare), Philippe Drouhin (ansvarig för vingårdar och biodynamisk odling) samt Laurent Drouhin (internationell marknads- och varumärkesutveckling) arbetar tillsammans för att utveckla familjens verksamhet och förvalta dess unika arv. Var och en har en tydlig roll men förenas av samma filosofi: att låta varje vingårdsläge uttrycka sin egen identitet med största möjliga respekt för natur och ursprung.

Drouhin var pionjärer inom ekologisk och biodynamisk odling i Bourgogne och inledde omställningen redan under 1980-talet. Under ledning av Philippe Drouhin har samtliga vingårdar successivt övergått till ekologiska och biodynamiska arbetsmetoder med målet att förstärka terroiruttrycket och bevara den biologiska mångfalden. Skördeuttag hålls låga, allt skördas för hand och vinifieringen anpassas individuellt efter varje vingård och årgång. Resultatet är eleganta och nyanserade viner där balans, finess och lagringspotential står i centrum.

Producentens portfölj omfattar allt från Bourgogne Côte d'Or och byviner till några av Bourgognes mest prestigefyllda Premier Cru- och Grand Cru-viner. Bland de mest kända finns Clos des Mouches, Musigny, Bonnes-Mares, Corton-Charlemagne, Montrachet och flera framstående vingårdar i Chablis.

DRUVOR:

Pinot noir

VINGÅRD:

Clos des Mouches ligger längst söderut i Beaune, precis intill Pommard med öst-sydostlig exponering. Drouhins vingård ligger mitt på sluttningen, vilket ger god dränering och jämn mognad. Totalt omfattar Drouhins innehav cirka 14 hektar, ungefär hälften planterat med Pinot Noir och hälften med Chardonnay. Jordmånen består av lera och kalksten, med stenigare partier högre upp och mangelrik kalksten i mitten.

TILLVERKNING:

Druvorna skördas för hand i små korgar. Druvorna sorteras när de anländer till vineriet. Druvorna krossas, macererar med skalen och jäser i 2-3 veckor under total temperaturkontroll. Druvskalen trycks dagligen ner en gång per dag (pigeage). Vinet lagras 14-18 månader på franska ekfat (25% nya) från Tronçaiskogen.

PASSAR TILL:

Utmärkt till anka l'orange samt andra eleganta rätter på fågel

DRYCKESFÖNSTER:

Vinet är mycket attraktivt redan i sin ungdom men har kapacitet att utvecklas i två decennier eller längre under god lagring.

