



Joseph Drouhin

Beaune Clos des Mouches

PREMIER CRU

2003

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 : 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 beau rouge rubis profond, avec toute la luminosité des grands Bourgogne. Le nez est à la fois intense et frais pour les vins jeunes. Les notes primaires de fruits rouges dominant : mûres, griottes, framboises. La complexité se dessine avec des nuances de fumé, évoluant vers la réglisse. Avec la maturité, un petit grain de poivre et une note de tabac brun, très racée, des arômes d'humus et de sous-bois. En bouche, une attaque franche, nette, charnue. Fermeté sans rudesse, densité sans lourdeur. Une grande fraîcheur pour les vins jeunes. Avec l'âge, le vin s'arrondit et prend du gras et du relief, avec une texture soyeuse apportée par les tannins. Il est vivant et très noble. Une sensation de plénitude et d'équilibre, avec toute la race des tannins.



Millésime

Les nez sont exubérants de fruits rouges et noirs, types mûres, cassis, cerises noires avec des notes un peu réglissées, épicées. En bouche les vins conservent cette richesse, ce gras, avec une structure tannique très souple. Les nuances du terroir sont un peu bousculées par la force aromatique du millésime. Il sera intéressant de conserver quelques bouteilles pour une consommation très lointaine. 2003 pourrait en effet présenter autant de surprises que les 1947.

Viticulture

Sur l'ensemble de son domaine de 93 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 : 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.