

SAINT-VERAN Maison Joseph Drouhin

Het familiale huis 'Joseph Drouhin' is opgericht in 1880 door de toen 22 jarige Joseph Drouhin, afkomstig uit de Chablis streek. In 1918 volgt zijn zoon Maurice hem op en die breidt het huis uit met percelen in prestigieuze wijngaarden zoals onder andere 'Clos de Vougeot' en 'Clos des Mouches'. Nog later is het op zijn beurt diens zoon Robert die ook zorgt voor heel wat uitbreiding en zelfs een domein koopt in Chablis. Vandaag zijn het zijn kinderen, de vierde generatie, die aan het roer staan. De drie broers en één zus hebben elk hun specifieke taken en werken elke dag hard om te zorgen dat de hoogstaande reputatie van het huis in ere blijft. Ze vullen elkaar feilloos aan en streven alle vier dag in dag uit naar perfectie in alles wat ze doen. Ze blijven ook steeds alles in vraag stellen en zoeken naar andere en betere manieren om bepaalde zaken te doen. Het is de zus, Véronique, die als gediplomeerd oenologe de wijnen maakt. Ze werkt volledig biologisch (en zelfs meer en meer biodynamisch) en met heel veel respect voor de natuur. Haar streven is om wijnen te maken die perfect evenwichtig en harmonisch zijn, fijn, elegant en toch karaktervol. Met zijn 73 hectare wijngaarden verspreid over 90 appellaties, heeft Drouhin een heel grote verscheidenheid in bodemsamenstellingen en liggingen en het is die verscheidenheid die zo typisch is voor deze wonderlijke streek en waar een bekwame wijnmaakster zoals Véronique prachtige dingen mee kan doen. Hun Saint-Veran is een heel lekkere ongehoude Chardonnay met frisse florale geuren en smaken en mooie zuivere aroma's. Te schenken op 10 à 11 graden bij allerlei visgerechten of als aperitief en dit tussen zijn tweede en vijfde of zesde jaar, heel mooi!

Artikelnummer:	435H
Land:	Frankrijk
Regio:	Bourgogne
Appelatie:	AOC Saint-Véran
Druivensoort:	Chardonnay
Alcohol:	13%

SAINT-VERAN Maison Joseph Drouhin

La Maison familiale Joseph Drouhin a été fondée en 1880 par Joseph Drouhin, alors âgé de 22 ans et originaire de la région de Chablis. En 1918, son fils Maurice lui succède et étend la maison en faisant l'acquisition de plusieurs parcelles dans des crus d'exception comme le Clos de Vougeot et le Clos des Mouches. Plus tard encore, Robert Drouhin, fils de Maurice, donne au domaine sa dimension actuelle avec d'autres acquisitions, notamment d'un domaine à Chablis. Aujourd'hui, ce sont les enfants, la quatrième génération déjà, qui dirigent la Maison. Les trois frères et la sœur, chacun dans un domaine de compétence spécifique, s'attèlent à perpétuer la réputation du domaine. Les quatre se complètent parfaitement et tendent jour après jour à la perfection. Ils n'hésitent pas à se remettre constamment en question, toujours en quête des meilleures techniques et de la meilleure qualité. C'est Véronique, oenologue diplômée, qui s'occupe de la vinification des vins. Elle travaille selon les principes de la culture biologique (et tend d'ailleurs de plus en plus vers la culture biodynamique), c'est-à-dire dans le respect total de la nature. Son objectif est d'élaborer des vins alliant équilibre, harmonie, finesse, élégance et caractère. Avec ses 73 hectares de vignes dans 90 appellations, la Maison Drouhin se démarque par la très grande diversité des sous-sols, typique à cette région merveilleuse, et un atout non négligeable pour une oenologue compétente comme Véronique, avide de vinifier des vins de haut niveau. Le saint-véran de la maison Drouhin est un chardonnay délicieux qui n'a pas connu le bois, aux impressions de fleurs au nez et en bouche, et marqué par une fraîcheur étonnante. A servir à 10-11 degrés sur toutes sortes de plats de poisson ou à l'apéritif entre sa deuxième et sa cinquième ou sa sixième année. Un chardonnay exemplaire !

N°:	435H
Pays:	France
Région:	Bourgogne
Appellation:	AOC Saint-Véran
Cépage:	Chardonnay
Alcohol:	13%