



DOMAINE DROUHIN-LAROZE

GEVREY-CHAMBERTIN, FRANCE

LES CARNETS DU DOMAINE

LE VILLAGE DE GEVREY-CHAMBERTIN

QUAND L'HISTOIRE EMPRUNTE LE CHEMIN DES VIGNES...

Il y a environ 2 000 ans, la culture de la vigne apparaît à Gevrey-Chambertin alors connu sous le nom de *Gibriacum*. Avec ses 550 hectares, le nom de Gevrey-Chambertin rayonne désormais à travers le monde et le temps. « *Vin de roi, roi des vins* », sanctifié par Victor Hugo, bu par Napoléon Ier, le Chambertin se dresse au-dessus de la pyramide des vins, étayée par **huit autres grands crus**, fait unique en Bourgogne !

Aujourd'hui la jeune génération de vignerons pousse l'excellence dans le travail accompli par leurs aînés. Ils sont plus que jamais à l'écoute de leurs terroirs, avec la connaissance de la géologie désormais familière, d'une production maîtrisée, pour extraire la quintessence de leurs coteaux dans un seul souci : **la qualité** !



Vue du dessus des Chambertin-Clos de Bèze

Studio Morfaux

LE SAVIEZ-VOUS ?

LA SAINT-VINCENT TOURNANTE DE GEVREY-CHAMBERTIN ATTEND PRÈS DE 80 000 VISITEURS

C'est le 22 Janvier 1938 à Chambolle-Musigny qu'est créée la Saint-Vincent tournante, imaginée par la confrérie des chevaliers du Tastevin. Cette fête vigneronne s'est tenue à Gevrey-Chambertin pour la première fois en 1947, et depuis, la fête du saint patron des vignerons y est accueillie pratiquement tous les vingt ans, la dernière Saint-Vincent dans le village remontant à 2000.

L'édition 2020 aura lieu les samedi 25 et dimanche 26 Janvier.

Plus d'informations sur www.gevreychambertin-svt2020.fr



La famille Drouhin lors de la Saint-Vincent 2017

Studio Morfaux

DEUX GALAS « DINSTINCTION » GRANDIOSES
 Raffinement, gastronomie et Grands Crus seront les maîtres mots du **Gala proposé le vendredi 24 et le samedi 25 Janvier 2020**. Ces deux somptueuses soirées accueilleront près de 1 200 convives.





DOMAINE DROUHIN-LAROZE

GEVREY-CHAMBERTIN, FRANCE

UN DOMAINE FAMILIAL RICHE DE L'EXPÉRIENCE DE 6 GÉNÉRATIONS



Les générations se sont succédées depuis la naissance du Domaine. Caroline et Nicolas Drouhin, enfants de Christine et Philippe, représentent la sixième.

En **1850**, Jean-Baptiste LAROZE crée une exploitation viticole à Gevrey Chambertin. Son fils, Félix LAROZE, lui succède, puis Suzanne Laroze, fille de celui-ci.

En **1919** cette dernière épouse Alexandre DROUHIN, propriétaire à Chambolle- Musigny. **La réunion de ces deux beaux patrimoines** engendre le prestigieux Domaine Drouhin-Laroze.

Les générations successives ont eu la bonne inspiration de faire évoluer le Domaine avec un seul objectif, **son extension**, en investissant dans des vignes en Coteaux, ce qui était au départ un choix visionnaire et risqué.

Grâce à cette mission réussie, le Domaine Drouhin-Laroze d'une surface de **11 ha 50**, est à présent un des plus prestigieux de la Côte par la diversité, la qualité et la surface de ses appellations.

Le Domaine est actuellement dirigé par Philippe et Christine Drouhin, assistés de Caroline et Nicolas, leurs enfants.





DOMAINE DROUHIN-LAROZE

GEVREY-CHAMBERTIN, FRANCE

GEVREY-CHAMBERTIN DIX CLIMATS



DIX PARCELLES POUR UN VIN

Nous produisons le Gevrey-Chambertin sur dix parcelles différentes, toutes réunies autour du village de Gevrey-Chambertin. Grâce à cette rare diversité, notre produit a récemment bénéficié de l'appellation « Dix Climats », qui récompense un travail aussi complexe qu'enrichissant.

MAIS QU'EST-CE QU'UN CLIMAT ?

Ce terme typiquement bourguignon nomme les lieux-dits où la culture de la vigne est attestée depuis fort-longtemps. Ce sont des parcelles de terre précisément délimitées, bénéficiant de conditions géologiques et climatiques spécifiques qui ont donné naissance à une exceptionnelle mosaïque de crus mondialement réputés.

Mais sa notoriété ne s'arrête pas ici, puisque l'UNESCO a décidé d'inscrire en 2015 les climats de Bourgogne sur sa liste du patrimoine mondial, reconnaissant ainsi le caractère unique de la Côte Viticole.

« En Bourgogne, quand on parle d'un climat, on ne lève pas les yeux au ciel, on les baisse sur la terre. »

Bernard PIVOT

GEVREY-CHAMBERTIN Sans soufre

UNE NOUVELLE MÉTHODE DE PRODUCTION

LES ATOUTS D'UN VIN SANS SOUFRE AJOUTÉ



Le soufre est généralement utilisé pour conserver et protéger le vin en diminuant la présence de bactéries et levures nuisibles à sa qualité aromatique. Utilisé en excès, le soufre a des effets dommageables, d'abord pour notre santé car il peut provoquer des maux de tête ou des réactions allergiques chez les personnes sensibles. Mais aussi pour le vin, dont les arômes et caractéristiques risquent de s'atténuer si celui-ci a trop été exposé à l'utilisation du soufre.

Au Domaine Drouhin-Laroze, la culture des vignes est raisonnée sur toute l'année afin d'obtenir une récolte saine avec une maturité optimale. S'en suit des vinifications délicates et respectueuses de la personnalité de chaque Cuvée afin d'obtenir des vins sur le fruit, équilibrés, vivants et libres de leur évolution.

La maîtrise de l'art de la vinification et de l'élevage d'un vin passe par l'expérience... Depuis 2017, Nicolas a décidé de passer le cap et développe une cuvée de Gevrey-Chambertin exclusivement sans soufre.

Après une association charmante d'arômes suaves et d'une touche boisée-grillée, le Gevrey-Chambertin sans soufre nous laisse en bouche une texture charnue presque immuable.



DOMAINE DROUHIN-LAROZE

GEVREY-CHAMBERTIN, FRANCE

MOULIN À VENT

APPELLATION BEAUJOLAIS CONTRÔLÉE

LA PETITE HISTOIRE...

RENCONTRE AVEC LE VIGNOBLE
 BEAUJOLAIS

Vous ne rêvez pas, ce charmant moulin a en effet donné son nom à l'une des appellations les plus prestigieuses du Beaujolais. Aujourd'hui classé monument historique, il trône sur la petite colline de Romanèche-Thorins depuis plus de 450 ans. Mais cette réputation n'aurait jamais vu le jour sans celle des vins du cru qui l'entourent puisqu'en 1816 déjà, on les classait parmi les meilleurs, au même titre que les grands de Bourgogne.

Nous avons donc voulu réunir les saveurs du Gamay et le savoir-faire bourguignon pour vous faire (re)découvrir la plus ancienne appellation du Beaujolais. Ainsi depuis maintenant un an, **la maison Drouhin-Laroze a l'honneur de vous proposer cette appellation vinifiée par nos soins !**



Lors de la dégustation, la famille Drouhin se prononce d'une même voix :

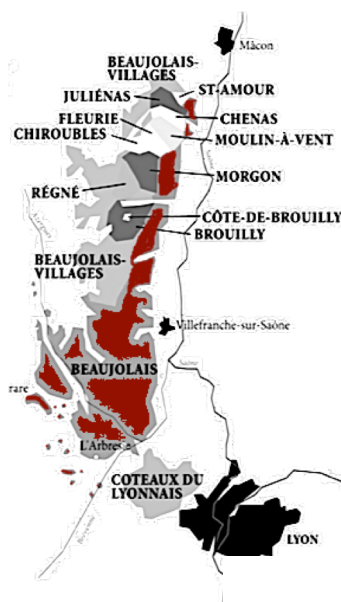
« Sa robe rubis foncée promet des arômes d'iris, de rose fanée, d'épices et de fruits mûrs. En bouche, la finesse de ses tanins et la persistance de ses arômes procurent un plaisir sans égal. »

TERROIR : Sous-sol granitique riche en manganèse qui donne naissance à un vin à la fois corsé et fin, apte à la garde, et que l'on compare parfois à ses cousins bourguignons de la côte d'or.

CÉPAGE : 100% Gamay

RÉCOLTE MANUELLE en petites caisses

PRODUCTION ANNUELLE : 1500 bouteilles



Sources : <https://www.hachette-vins.com/tout-sur-le-vin/appellations-vins/109/chiroubles>
<https://www.vins-du-beaujolais.com/appellation/moulin-a-vent/>



DOMAINE DROUHIN-LAROZE

GEVREY-CHAMBERTIN, FRANCE

Bourgogne Rosé la roze

MILLÉSIME 2017



VOTRE RENDEZ-VOUS DE L'ÉTÉ ? DES AMIS ET DU ROSÉ !

Vous l'avez attendu, il vous a fait espérer, mais désormais soyez-en sûrs : l'été est bel et bien arrivé !

Il faut maintenant se préparer à ces après-midis où chaleur écrasante rime avec repos estival sur votre transat, et à ces longues soirées entre amis, ... Un programme difficile pour lequel la maison Drouhin-Laroze vous a concocté un remède efficace : son *Bourgogne Rosé la roze*.

Imaginez cette **robe pétale de rose brillante** refléter à travers les derniers rayons de soleil qui illuminent votre verre, et admirez cette fraîcheur s'emparer de votre bouche dès la première gorgée. Ce vin est apprécié pour sa simplicité et sa capacité à s'adapter à tous les instants, des plus authentiques aux plus élaborés : alors n'hésitez plus !

« Issu de la saignée de nos prestigieuses appellations, le Bourgogne Rosé la roze saura vous enchanter par ses arômes délicats et sa finesse. »

La famille Drouhin

CÉPAGE : 100% Pinot Noir

TERROIR : Sol argilo-calcaire

RÉCOLTE : Vendanges manuelles

PRODUCTION : 1400 bouteilles et 300 Magnums



En bouteille ou en Magnum, le Bourgogne Rosé la roze accompagnera à merveille votre saison estivale, frais à l'apéritif ou en accompagnement de salades d'été, de grillades ou encore avec une tarte aux fruits.



DOMAINE DROUHIN-LAROZE
GEVREY-CHAMBERTIN, FRANCE

À bientôt pour de nouveaux carnets...



Et si vous avez besoin d'informations complémentaires,
n'hésitez pas à nous contacter :
marie@drouhin-laroze.com

