



DOMAINE DROUHIN-LAROZE  
GEVREY-CHAMBERTIN, FRANCE

---

---

## NOTES DE DÉGUSTATION

---

---



### **20 MAI 2020**, les premières révélations sur le millésime 2019 lors de la dégustation sur fûts !

Echantillonnées sur différents fûts avec une proportion de neufs limitées à 20/25%, chaque appellation du domaine est passée sur les papilles affutées de nos dégustateurs Philippe, Nicolas et Caroline Drouhin. Il est cependant important de rappeler que cette dégustation est une image au temps T du vin ; de ce fait, elle doit être indicative car l'élevage poursuit encore aujourd'hui sa marche. Il faudra revenir lors de la deuxième partie de l'élevage en fût, après le soutirage de mi-juillet, pour constater les nouveaux progrès des caractéristiques organoleptiques des vins.

Les vendanges se sont déroulées du 13 au 22 septembre par un temps sec et chaud. Malgré des rendements faibles, elles ont été révélatrices d'un état sanitaire exceptionnel avec des degrés naturels potentiels historiquement hauts.



## Appellations Laroze de Drouhin

### BOURGOGNE CÔTE D'OR - PINOT NOIR 2019

20% DE FÛTS NEUFS / 30% DE VENDANGES ENTIÈRES / MALOLACTIQUE FINIE FIN FÉVRIER 2020

La dégustation débute sur un joli nez, marqué par la présence de fruits rouges tels que la framboise et le cassis. En bouche, l'attaque est soyeuse et révèle une belle maturité qui laisse entrevoir des tanins charnus. À la fois saline et salivante, la note finale annonce un vin prometteur.

### FIXIN 2019

20% DE FÛTS NEUFS / 25% DE VENDANGES ENTIÈRES / MALOLACTIQUE FINIE FIN FÉVRIER 2020

Le nez reste plus discret sur ce vin qui laisse néanmoins échapper des notes légères de fleurs mais également des fruits qui viennent délicatement clore cette étape. L'attaque en bouche est élégante, dévoile des arômes de fruits frais ainsi qu'une jolie acidité et se termine sur une finale fleurie, aux airs d'églantine. On remarque en final la présence du fût qui amène une légère complexité dévoilant tout en élégance des notes aromatiques réglissées.

### BOURGOGNE CÔTE D'OR – CHARDONNAY 2019

20% DE FÛTS NEUFS / 60% DE VENDANGES ENTIÈRES / MALOLACTIQUE FINIE FIN MAI 2020

Un Chardonnay offrant une belle matière à l'appréciation gustative, à la fois riche et gourmande. Il faudra néanmoins surveiller la conservation de la fraîcheur lors de sa mise en bouteille fin juin.





## MOULIN-A-VENT 2019

VENDANGÉ ET VINIFIÉ PAR NOS SOINS / 50% DE VENDANGE ENTIÈRE / ELEVAGE EN CUVE INOX  
MIS EN BOUTEILLE EN MARS 2020

L'élevage de ce Moulin-à-vent 2019 a été effectué uniquement en cuve afin de garder la fraîcheur des jus ; il a ensuite été mis en bouteille au mois de mars 2020.

La dégustation débute sur un nez très expressif, concentré autour de notes de cerises Bigarreau, qui sont accompagnées par de subtiles notes florales rappelant la violette mais également par une touche de toast grillé. L'attaque emplit progressivement la bouche. Suave et élégante, elle dévoile toute en légèreté une rondeur en bouche pareil à une purée de fruits rouges, frais et mûrs.



**Un cru du Beaujolais extrêmement plaisant, et qui nous raconte avec une précision sans égal l'histoire d'une gorgée qui se répète sans fin. En somme, un vrai plaisir des papilles qui se mariera parfaitement avec l'harmonieuse simplicité des plats estivaux : à tester dès mai 2020 !**







## Appellations Domaine Drouhin-Laroze



### **MOREY-SAINT-DENIS TRÈS GIRARD 2019**

40% DE FÛTS NEUFS / 100% VENDANGE ENTIÈRE/ MALOLACTIQUE FINIE FIN FÉVRIER 2020

Actuellement travaillé entièrement en vendanges entières, le millésime 2019 de ce Morey-Saint-Denis, provenant de la parcelle Très Girard, nous offre un nez racé, qui est dominé sur l'instant par des notes de réduction. En bouche, la richesse caractérise l'attaque et le milieu mais est contrastée par un léger manque de dynamisme et de fraîcheur. Les progrès de cette cuvée seront donc à observer soigneusement après l'étape du soutirage.

### **GEVREY-CHAMBERTIN 'SANS SOUFRE' 2019**

40% DE FÛTS NEUFS / 50% VENDANGE ENTIÈRE/ MALOLACTIQUE FINIE FIN FÉVRIER 2020

PARCELLE : CROIX DES CHAMPS

On débute sur un nez preneur aux notes de caramel dévoilant en beauté une maturité bien présente. Vient ensuite la rondeur et la richesse d'une bouche correctement enveloppée, signe également d'une belle onctuosité. Cette cuvée sans soufre se laisse également apprécier par son côté fruité.



### GEVREY-CHAMBERTIN 'DIX CLIMATS' 2019

40% DE FÛTS NEUFS / 30% VENDANGE ENTIÈRE/ MALOLACTIQUE FINIE FIN FÉVRIER 2020

La réglisse et les épices sont les deux notes qui caractérisent ce vin frais et précis, dont l'élevage est toujours en cours. Il nous surprend par son côté perlant et croquant. Le nez est légèrement fumé et fait ressortir des arômes de liqueur de fruit. La sensation en bouche est agréable, aussi bien au niveau du corps, suave et frais, que de l'aromatique, pointue et précise. Le choix du fût a également son importance ici puisqu'il amène une note presque pâtissière à cette cuvée.

### GEVREY-CHAMBERTIN 'EN CHAMPS' 2019

40% DE FÛTS NEUFS / 30% VENDANGE ENTIÈRE/ MALOLACTIQUE FINIE FIN FÉVRIER 2020

Les arômes délivrés par le nez, portés essentiellement sur les fruits noirs, se retrouvent également en bouche, dont l'attaque est riche et fruitée. Des arômes qui se conjuguent donc à une belle bouche, équilibrée et généreuse, accompagnée de tanins denses et suaves. On remarque également un grain salin dans ce vin.

### GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU - CRAIPILLOT 2019

60% DE FÛTS NEUFS / 30% VENDANGE ENTIÈRE/ MALOLACTIQUE FINIE FIN FÉVRIER 2020

Au nez, les arômes sont discrets mais bien présents : on retrouve dans cette cuvée les cerises noires, la cardamome, l'anis étoilé, le café torréfié ainsi que le chocolat amer. C'est ensuite la finesse qui caractérise une bouche où les tannins résonnent délicatement. Enfin, la dégustation se termine agréablement sur des notes florales.

### GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU - AU CLOSEAU 2019

60% DE FÛTS NEUFS / 50% VENDANGE ENTIÈRE/ MALOLACTIQUE FINIE FIN FÉVRIER 2020

Un nez discret, mais suivi par une bouche magnifique, aussi bien riche que dense. Les arômes forment un ensemble gourmand avec des notes de moka. En fin de bouche, nous retrouvons l'amertume du cacao mêlée à la fraîcheur des fruits à chair blanche.



## GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU - CLOS PRIEUR 2019

60% DE FÛTS NEUFS / 30% VENDANGE ENTIÈRE/ MALOLACTIQUE FINIE FIN FÉVRIER 2020

Un nez qui se laisse encore dominer par l'influence du fût mais qui contient néanmoins des notes aromatiques rappelant le vieux whiskey, la vanille et le café. Ce vin d'une grande fraîcheur saura sans doute encore nous surprendre à la fin de son élevage en fût.

## GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU – LAVAUT-SAINT-JACQUES 2019

60% DE FÛTS NEUFS / 0% VENDANGE ENTIÈRE/ MALOLACTIQUE FINIE FIN FÉVRIER 2020

Le millésime 2019 de ce 1er Cru Lavaut-Saint-Jacques est intégralement travaillé en vendanges entières. L'attaque est franche, suivie par un milieu de bouche vif et dense. Cette dégustation sur fût annonce un vin encore sur la réserve mais sur le point de dévoiler toute sa palette aromatique.

## CHAMBOLLE-MUSIGNY 2019

40% DE FÛTS NEUFS / 30% VENDANGE ENTIÈRE/ MALOLACTIQUE FINIE FIN FÉVRIER 2020

Travaillé à 25% en vendanges entières, ce Chambolle-Musigny présente d'abord un nez fermé. Vient ensuite l'attaque en bouche : belle, fruitée et élégante, son aromatique rappelle avec exotisme le litchi et évolue sur une sucrosité et une tension bien équilibrée. La note finale en bouche est riche et fraîche, dévoilant l'élégance d'un vin bien présent !

## CHAPELLE-CHAMBERTIN GRAND CRU 2019

80% DE FÛTS NEUFS / 30% VENDANGE ENTIÈRE/ MALOLACTIQUE FINIE FIN FÉVRIER 2020

Au nez, cette cuvée dégage des arômes de fruits noirs, d'écorces d'orange et de sève de pin, toutes soumises à une légère réduction. La caractéristique majeure appréciée en bouche est la fraîcheur ; son attaque est vive tandis qu'en milieu de bouche on sentira plus une tension. L'élégance des tanins lui offre une belle salinité en finale.



## LATRICIÈRES-CHAMBERTIN GRAND CRU 2019

80% DE FÛTS NEUFS / 30% VENDANGE ENTIÈRE/ MALOLACTIQUE FINIE FIN FÉVRIER 2020

Le Latricières-chambertin du domaine possède un nez discret, dévoilant de légers arômes de fruits noirs. En bouche, l'attaque est très suave et onctueuse : c'est un vin riche, qui délivre une palette aromatique de fruits rouges compoté, on sent essentiellement le cassis. Raffinée, élégante et riche, une longue finale apporte à ce vin des airs de café torréfié ou de fruits mûrs. L'élevage sera néanmoins à affiner pour parvenir à un équilibre parfait.

## BONNES-MARES GRAND CRU 2019

80% DE FÛTS NEUFS / 50% VENDANGE ENTIÈRE/ MALOLACTIQUE FINIE FIN FÉVRIER 2020

Conçu à moitié selon le principe des vendanges entières, ce Bonnes-Mares 2019 possède un nez franc, où l'on remarque distinctement les fruits noirs et le poivre noir. L'attaque est presque habile ; à la fois dense et souple, elle offre une gourmandise aux goûts de cassis. En bouche, le touché est raffiné ; il révèle un milieu de bouche riche, accompagné d'une belle maturité qui se terminera lors d'une longue finale, toute en élégance.

## CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU 2019

80% DE FÛTS NEUFS / 0% VENDANGE ENTIÈRE/ MALOLACTIQUE FINIE FIN FÉVRIER 2020

Ce clos de Vougeot 2019 hume de façon très prononcée les fruits noirs. Mais on décèle également des notes de citron, de yuzu, des groseilles, quelques arômes de pêche de vigne et d'orange sanguine. Franche et vive, son attaque possède une belle onctuosité et offre en bouche richesse et densité. L'ensemble produit une finale saline et franche.

## CHAMBERTIN-CLOS DE BÈZE GRAND CRU 2019

80% DE FÛTS NEUFS / 30% VENDANGE ENTIÈRE/ MALOLACTIQUE FINIE FIN FÉVRIER 2020

Le nez est fruité, il libère des arômes de fruits noirs mûrs et légers. En bouche, l'attaque est franche et dynamique ; au sein d'une belle structure riche et dense se retrouvent les fruits noirs, avec de légères pointes sanguines. Intense et présent, ce vin saura libérer une finale tannique, reflet de sa magnificence. L'élevage se déroule en adéquation avec l'évolution du vin, et démontre un bel équilibre !



## MUSIGNY GRAND CRU 2019

100% DE FÛTS / 30% DE VENDANGE ENTIÈRE / MALOLACTIQUE FINIE FIN FÉVRIER 2020

Une élégance qui se marie avec la richesse dans un nez libérant des arômes de cassis et de groseille. En bouche, une attaque délicate et élégante où l'on distingue une puissance discrète et prometteuse, permettant à la dégustation de se terminer délicatement sur une finale saline. Ce Musigny 2019 a besoin de déconfinement, qui viendra avec le soutirage.



Pour toutes informations complémentaires, n'hésitez pas à nous contacter :  
[domaine@drouhin-laroze.com](mailto:domaine@drouhin-laroze.com)

