



## **Unsere Berufung: Burgund in all seinen Facetten**

*"Über die Zeiten präzisiert sich das Wissen, die Methoden entwickeln sich weiter, aber das eigentlich Wichtige ist das, was von Generation zu Generation weitergegeben wird: der Anspruch an sich selbst, die Neugier des Geistes, der Sinn für Werte, die Leidenschaft, der Respekt vor dem Boden, dem Terroir ... wenn man Drouhin heißt, ist Wein weit mehr als ein Beruf."*

Robert Drouhin

Die Domaine Joseph Drouhin ist 73 Hektar groß. In einer Region, in der die durchschnittliche Betriebsgröße bei sechs Hektar liegt, ist sie eines der führenden Weingüter. Die Domaine besitzt über zwei Drittel der Premier Cru- und Grand Cru-Lagen.

### **Die Entstehung der Domaine Joseph Drouhin**

Maurice Drouhin ist im Jahre 1918 in die Fußstapfen seines Vaters getreten. Er wollte die Qualität der Weine des Handelshauses weiterentwickeln und gründete sein eigenes Weingut.

Geduldig erwarb er ausgewählte Parzellen rund um Beaune; als erstes die berühmte Clos des Mouches. Alle Flächen, die er kaufte, bestockte er hochwertig neu. Seine Ansprüche nahmen im gleichen Maße zu wie sein Können.

Im Jahr 1957 übernahm mit Robert die dritte Generation die Leitung des Hauses Joseph Drouhin. Das Unternehmen ist in mehreren Vereinigungen aktiv, deren Ziele seiner Philosophie und seinen Werten entsprechen. So zum Beispiel in der Association Terres et Vins de Bourgogne, deren Anliegen ein gentechnikfreies Burgund ist. Ebenso ist das Haus bei den Primum Familiae Vini (PFV) engagiert. Seit

1993 sind hier zwölf große weinerzeugende Familien vereinigt. Robert Drouhin hat die Gemeinschaft zusammen mit Miguel Torres gegründet. Die zwölf Familien tauschen Informationen aus, fördern Qualitätssicherung und Ethik der traditionsreichen Unternehmen ([www.pfv.org](http://www.pfv.org)). "Les Domaines Familiaux de Tradition" ist eine Vereinigung von 20 Familienunternehmen Burgunds, die Authentizität, traditionelle Werte und Qualität der Weine der Region bewahren möchten.

Um die Versorgung mit Trauben zu sichern und die Qualität weiter zu steigern, entschied sich Robert Drouhin, das Weingut um Flächen im Norden und Süden Burgunds zu erweitern:

### **Chablis** (38 Hektar)

Robert Drouhin war einer der ersten, der an die Zukunft Chablis' glaubte. Die Flächen, die er im Herzen dieser Region erwarb, lagen lange Zeit brach und wurden erst zwischen 1968 und 1972 aufgerebt, bevor Chablis zur Appellation erklärt wurde und einen großen Aufschwung erlebte.

Im 19. Jahrhundert betrug die Rebfläche des Departements Yonne, in dem Chablis liegt, rund 40.000 Hektar. 1.000 Hektar davon waren mit "Beaunois" bestockt - so wurde damals der Chardonnay genannt. Die Reblauskatastrophe vernichtete ab 1885 die Weinstöcke. Die Flächen wurden nur sehr langsam wieder bepflanzt. Um 1960 waren lediglich 500 Hektar wieder aufgerebt. Das Haus Drouhin wählte die Flächen aufgrund des Studiums der Topografie, der Geologie, des Klimas und historischer Fakten aus.

Der historische Sitz der Domaine in Chablis ist eine alte Wassermühle aus dem 18. Jahrhundert.

Seit dem Jahrgang 2008 findet sich die Herkunft «Vaudon» auf allen Weinen, die Joseph Drouhin in Chablis erzeugt: Domaine Drouhin Vaudon.

### **Côte de Nuits** und **Côte de Beaune** (32 Hektar)

Die Weinberge liegen in Appellationen, deren Namen allein den Weingenießer zum Träumen bringen: in der Côte de Nuits sind es Musigny, Griotte-Chambertin, Chambertin Clos de Bèze, Bonnes Mares, Grands Echezeaux, in der Côte de

Beaune Clos des Mouches, Beaune Grèves, Volnay Clos des Chênes, Bâtard-Montrachet, Corton-Charlemagne und Corton-Bressandes.

### **Côte Chalonnaise** (3 Hektar) in Rully

Philippe, Véronique, Laurent und Frédéric, Roberts Kinder, wollen das Weingut stetig um Premium-Weinberge erweitern. Obwohl die Gelegenheiten rar sind, haben sie in den letzten Jahren Flächen unter anderem in Rully, Pommard Chanlins, Savigny-les-Beaune Clos des Godeaux und Savigny-les-Beaune Aux Fourneaux erworben.

Über die eigenen Rebflächen hinaus bestehen Kooperationen mit anderen Weingütern, so zum Beispiel mit der Domaine du Marquis de Laguiche in der Côte de Beaune, die Weinberge in Chassagne-Montrachet und Puligny-Montrachet besitzt.

### **Die Arbeitsmethoden**

Die Qualitätssicherung stand für Robert Drouhin stets an erster Stelle. Er war einer der ersten, der sich in den 1970er Jahren der nachhaltigen Bewirtschaftung zuwandte: Minimierung von Düngemitteln und Pestiziden, Ertragskontrolle ...

Nun ist es an der vierten Drouhin-Generation, die Zügel in die Hand zu nehmen. Seit Ende der 1980er Jahre ist Philippe für die Reben zuständig. Sein Ansatz ähnelt dem seines Vaters: er kombiniert naturnahen mit biodynamischem Anbau. Damit trägt er wesentlich zur Umsetzung des Drouhinschen Credos bei: "Natürliche Antworten auf Fragen der Natur finden."

Die Chardonnays und Pinots Noirs der rund 90 Appellationen des Hauses Joseph Drouhin machen es möglich, die Details der unterschiedlichen Terroirs Burgunds zu entdecken.

### **Die Rebsorten**

**Pinot Noir** ist die wichtigste rote Rebsorte Burgunds. Sie wurde schon von den Galliern noch vor der Eroberung Galliens durch die Römer angebaut. Die besten Pinots Noirs wachsen auf kalkhaltigen, gut wasserdurchlässigen Böden in gemäßigttem Klima. Pinot Noir ist eine rotschalige Traube mit hellem Saft. Die Rebsorte ist recht empfindlich und anfällig für Krankheiten, besonders für Mehltau und

Schimmel. Pinot Noir ist eine finessenreiche Rebsorte, die hochelegante Weine hervorbringt.

**Chardonnay** stammt aus Burgund und bringt Weine von hoher Qualität hervor. Er bevorzugt kalkreiche Böden mit Tonmergelanteilen. Chardonnay reagiert auf Frühjahrsfröste sehr empfindlich. In Chablis haben die Weine einen ausgeprägten mineralischen Charakter, während sie an der Côte de Beaune geschmeidig und reichhaltig ausfallen. Im Mâconnais sind die Weine leichtfüßig und lebhaft, mit charakteristischen Aromen von weißen Blüten.

### **Die Böden**

Die unglaubliche Bodenvielfalt Burgunds erklärt sich aus seiner geologischen Geschichte. Ursprünglich lag ganz Burgund unterhalb des Meeresspiegels. Die Entstehung der Alpen verursachte eine gigantische Auffaltung des Gebiets, die sehr kleinräumig Bodenschichten unterschiedlichen Erdalters zuoberst liegen lässt.

Aus geologischer Sicht sind die Rebflächen Burgunds in zwei Einheiten unterteilt:

1. Die Weinberge von Chablis datieren aus dem Oberjura, mit kalkhaltigen Böden an der Oberfläche. Dieses von Nordosten nach Südwesten verlaufende Bodenrelief ist von zahlreichen durch die Yonne und ihre Nebenflüsse verursachte Vertiefungen durchsetzt, was den Rebflächen variantenreiche Bodenverhältnisse verleiht.
2. Die Höhenzüge von der Côte de Nuits bis ins Beaujolais. Sie sind entlang eines tektonischen Grabens entstanden, in dem heute die Saône fließt und sind unterteilt in
  - Côte de Beaune und Côte de Nuits bestehen aus Bodenreliefs aus dem Mittel- oder Oberjura.
  - Die Côte Chalonnaise weist Kalkstrukturen aus dem Jura auf, die denen der Côte d'Or ähneln.

- Das Mâconnais weist Strukturen aus dem Oberjura auf, die dem Flussbett der Saône zulaufen.

**Das Beaujolais.** Es ist in zwei geologische Einheiten unterteilt, die durch den Fluss Nizerand voneinander getrennt werden. Der Norden der Region wird von Granitformationen geprägt, während im Süden Sedimentgestein vorherrscht.

### **Das Leitbild**

Der zeitlos-elegante Stil des Hauses Joseph Drouhin vereint Ausgewogenheit, Harmonie, Finesse und Charakter. Eine Mehrzahl von Faktoren trägt dazu bei: die Achtung der Natur, Können, Vertrauen in das überlieferte Wissen und Intuition gehören dazu.

### **Respekt vor der Natur**

#### **Die Rebschule**

Die erste Herausforderung ist die Auswahl der Pflanzen. Das Unternehmen besitzt seine eigene Rebschule, um die Qualität der Pflanzen zu sichern und deren genetisches Erbe zu bewahren. Die besten Reben werden ausgewählt und vermehrt, indem Abschnitte von ihnen mehrere Jahre auf alte Reben aufgepfropft werden. Diese Methode unterscheidet sich von der klonalen Selektion, die die besten Reben repliziert und so auf die Dauer zu einer Verarmung des Genpools führen kann.

#### **Die Pflanzung**

Die Rebdichte der Pflanzungen ist höher als sonst in Burgund üblich: 12.500 statt 10.000 Reben pro Hektar. So wird die Kraft der Rebe im Zaum gehalten. Sie muss tief wurzeln und entwickelt weniger Holz, was den Trauben zugute kommt.

## Die Kultivierung

Das Haus Joseph Drouhin lehnt jede Anbaumethode ab, die die Bodenvielfalt beeinträchtigen könnte. Ebenso wird nicht in das biologische Leben der Rebe selbst eingegriffen. Die Pflege von Pflanze und Boden wird mit größtmöglicher Rücksicht auf das natürliche Umfeld vorgenommen. Im Vorfeld wird das Terroir genau untersucht, um die Art der biologischen Bewirtschaftung passend auszuwählen.

Seit Ende der 1980er Jahre hat sich das Unternehmen auf Anregung von Philippe Drouhin mehr und mehr der biologischen Bewirtschaftung zugewandt.

Seit 1998 wird der biologische Anbau auf allen Rebflächen des Hauses angewandt. Der biologische Ansatz bei der Rebenbewirtschaftung geht über den Einsatz von einfachen Mitteln wie Kupfer und Schwefel hinaus - deren Ausbringung im übrigen so gering wie möglich gehalten werden soll. Der Einsatz von Nützlingen ist wichtig: Typhlodromus zum Beispiel, eine Raubmilbenart, ist in der Lage, die Populationen von winzigen gelben und roten Spinnen so effektiv in Schach zu halten, dass wir gar nicht mehr an sie denken müssen. Die Pflanzen, die natürlicherweise zwischen den Rebzeilen wachsen, sind der natürliche Lebensraum dieser Nützlinge. Der Boden - unser Terroir und alles bestimmende Element - muss genährt, geschützt und umsorgt werden. Natürlicher Kompost ersetzt Kunstdünger. Arbeit ersetzt Unkrautvernichtungsmittel. Ein paar Jahre Ruhe für den Boden und sorgfältig ausgewählte Bepflanzung ersetzen die chemische Vorbehandlung von Rebflächen, die neu bestockt werden sollen.

Ab 1998 wurde mit dem **biodynamischen Anbau** auf vier Hektar experimentiert. Nach und nach wurde diese Methode auf alle Rebflächen ausgedehnt. Familie Drouhin ist stets bestrebt, den Einfluss des Menschen auf die Natur möglichst gering zu halten. Die Weine danken es durch ihre Qualität.

Der biodynamische Anbau kann sich nur auf der Grundlage umweltfreundlicher Methoden entwickeln.

Es war Rudolf Steiner (Gründer der anthroposophischen Bewegung in den 1920er Jahren), der die Welt des Lebendigen genau beobachtete und auf der Basis wissenschaftlicher Arbeiten seine Definition von der Funktionsweise des Lebens

entwickelte. Wir stützen uns auf diese Sichtweise. Sie führt zu unterschiedlichen Herangehensweisen, manches ist allerdings allgemeingültig:

- Der Einsatz von biodynamischen Zubereitungen, die mit Kompost vermischt aufgebracht werden. Sie bestehen aus Dung, Eichenholzkohle, Kieselsäure, Pflanzen etc.
- Der Gebrauch von Kräutersuden und Brühen aus Pflanzen wie Brennnessel, Schachtelhalm oder Beinwell
- Die Beachtung von Einflüssen der Planetenrhythmen bei der Durchführung mancher Arbeiten. Die Idee ist hierbei, diese Rhythmen aufzunehmen statt ihnen entgegenzuwirken. Weshalb nicht dann pflanzen, wenn die kosmischen Einflüsse für die Entwicklung der Wurzeln vorteilhaft sind?

### **Weinberge unter Vertrag**

Die eigene Ernte reicht für die Weinproduktion von Joseph Drouhin nicht aus. Das Unternehmen hat daher Verträge mit Winzern geschlossen, die regelmäßig Trauben zuliefern und deren Arbeitsweisen und Böden denen des Hauses Drouhin entsprechen.

Während der Vegetationsperiode finden häufig Treffen zwischen den ausgewählten Partnern und dem Haus Joseph Drouhin statt, um die Reberziehung, die Größe und den Gesundheitszustand der Reben zu verfolgen. Zum Ende der Vegetationsperiode wird über den Reifezustand der Trauben, Ertragsreduktion und den Beginn der Lese gesprochen.

### **Die Lese**

In der ganzen Côte d'Or wird per Hand gelesen. Der Erntezeitpunkt wird jedes Jahr von Philippe Drouhin und Jérôme Faure-Brac, dem Technischen Direktor des Hauses, aufgrund von verschiedenen Analysewerten festgelegt.

Alles zielt darauf ab, die Trauben ebenso sorgfältig wie zügig zu verarbeiten. Es werden kleine, luftige Erntebehälter verwendet, die sehr vorsichtig transportiert werden, um die Unversehrtheit der Trauben zu gewährleisten. Sie werden mit kleinen

Fahrzeugen rasch transportiert um zu verhindern, dass die Trauben in ihrem Saft liegen. Auch das gehört zum biologischen Ansatz.

## **Eleganz in Perfektion**

### **Die Vinifizierung**

Die Weine werden traditionell verarbeitet, mit möglichst wenigen Eingriffen. Die Vinifizierung folgt dem natürlichen Rhythmus, den die Trauben vorgeben. Die Erkenntnisse der Oenologie dienen dazu, Tradition und Philosophie des Hauses Joseph Drouhin zu vervollkommen.

### **Die Rotweine:**

Im **Pinot Noir** zeigen sich die klimatischen Bedingungen und die Arbeit des Winzers ganz besonders. Ziel des Hauses Drouhin ist es außerdem, das jeweilige Terroir des Weines zu zeigen.

Es werden keine Reinzuchthefen zugesetzt, auf den gesunden Trauben befinden sich genügend natürliche Hefen. Die Gärtemperatur entwickelt sich ebenfalls natürlich auf Werte zwischen 25°C und 32°C.

Die Vinifizierung erfolgt in zwei Etappen:

Bei der ersten Etappe werden die Trauben im Gärbottich langsam untereinander gehoben. Feste und flüssige Bestandteile der Maische werden miteinander vermischt. So werden die fruchtigen Aromen besonders gut herausgearbeitet. Wenn die Gärung beginnt, geht es an die Extraktion der Tannine.

Das Haus Drouhin möchte elegante Weine erzeugen, deren Tannine ihre positiven Eigenschaften ausspielen können (Unterstützung der Aromen, Steigerung der Lagerfähigkeit der Weine), ohne zu kräftig und dominant zu sein. Wenn der optimale Gärzeitpunkt erreicht ist, wird der flüssige Teil der Maische abgeseiht und mit der Pressung der festen Bestandteile begonnen. Es wird vorsichtig mit einer Vertikalpresse gearbeitet. Denn je stärker gepresst wird, desto weniger elegant sind



die Tannine. Diese Vorgehensweise erlaubt eine möglichst schonende Behandlung des Weines, um seine besten Eigenschaften herauszuarbeiten.

### **Die Weißweine:**

Für den **Chardonnay** gilt die gleiche Herstellungsweise, allerdings ohne Maische-standzeit. Die pneumatische Pressung erfolgt mit ganzen Trauben und in Teilschritten, um immer wieder eine Selektion zu ermöglichen. Das Abseihen des Mostes erfolgt ebenfalls nur durch Schwerkraft.

### **Der Ausbau**

Die Weine werden so lange wie möglich auf der Hefe gelassen, um die Entwicklung und Reifung der Aromen zu fördern.

Die Assemblage der einzelnen Weine erfolgt erst, wenn das Qualitätsniveau auf gleicher Stufe steht; wenn ein Wein nicht die gewünschte Qualität erreicht, wird er nicht verwendet.

Diese Art der Auswahl erfordert ein großes Maß an Qualitätskontrolle. Proben aus jedem Fass, jedem Tank werden alle 15 Tage verkostet.

Um möglichst hohe Perfektion zu erreichen, führt das Haus Joseph Drouhin im Weinberg und im Keller strenge Selektionen durch.

Die Weine werden gemäß ihrer Herkunft ausgebaut:

- Weine des Mâconnais, aus Pouilly-Fuissé und Chablis: Ausbau imahltank, um die Fruchtaromen herauszuarbeiten (bei einigen Appellationen evtl. abschließende Lagerung im Eichenfass).
- Weine der Côte d'Or: Gärung im Holzfass, um ihre Komplexität zu zeigen.

Wenn sich zeigt, dass die Tannine ausgewogen sind, werden die Weine einer Appellation miteinander vermählt. Dann werden die Weine 1 bis 3 Monate gelagert, um sie zur Ruhe kommen zu lassen. Das Haus Joseph Drouhin hat keine verschiedenen Markenbezeichnungen. Die Politik "eine Appellation - ein Wein" erfordert hohe technische und wirtschaftliche Anstrengungen.

Der Technische Direktor Jérôme Faure-Brac und die Mitglieder der Familie Drouhin verkosten regelmäßig die Weine, um ihre Entwicklung zu verfolgen. Jede Etappe der Weinerzeugung wird mit Analysen begleitet.

Nach der alkoholischen Gärung durchlaufen die Weine natürlicherweise die malolaktische Gärung. Sie findet im Winter oder Frühjahr statt.

Der Zeitpunkt der Abfüllung wird gemeinschaftlich bei der Verkostung bestimmt.

Das Alter der für den Ausbau verwendeten Fässer wird sorgfältig für die einzelnen Appellationen und Jahrgänge bestimmt. Das jeweils möglichst passende Gleichgewicht zwischen Frucht und Tanninen bildet hier die Leitlinie.

Das Haus Joseph Drouhin war eines der ersten in Burgund, das mittels Strichcodes auf den Fässern eine lückenlose Nachverfolgbarkeit seiner Weine gewährte.

## **Die Abfüllung**

Die Qualitätssicherung begleitet den Wein bis zum Servieren.

Für die Weine des Jahrgangs 2009 hat das Haus Joseph Drouhin eine neue Flasche eingesetzt. Sie ist ökologischer (leichter und besser recyclebar) und technisch verbessert: Der Flaschenhals umschließt den Korken perfekt (Korken und Flasche müssen optimal aufeinander abgestimmt sein, um beste Lagerfähigkeit zu gewährleisten) und der Schutz vor schädlicher UV-Strahlung wurde verbessert. Bei all dem ist die Flasche überaus elegant.

Alle Korken sind mit dem Namen des Hauses, der Appellation und dem Jahrgang versehen, um die Authentizität jedes Weines zu gewährleisten. Ein neuer Typ Korken wird in Erwägung gezogen. Dieser wird ökologisch verträglich ohne chemische Substanzen hergestellt.

Das Haus Joseph Drouhin stellt sich ständig neuen Herausforderungen und entwickelt sein Können stetig weiter.

**Über die Schlumberger GmbH & Co. KG:**

Die Schlumberger GmbH & Co. KG mit Hauptsitz in Meckenheim gehört zu den führenden Vertriebsgesellschaften für Wein, Champagner, Sekt und Spirituosen der gehobenen Kategorie in Deutschland. Das Sortiment umfasst über 1.000 ausgewählte Produkte, darunter qualitativ hochwertige Weine aus insgesamt 15 Ländern. In der Holding und in deren Tochtergesellschaften, der Schlumberger Vertriebsgesellschaft GmbH & Co. KG, A. Segnitz & Co GmbH, Fegers & Berts (FUB, Vertriebswege: Mailorder und Internetshop) und Bremer Weinkolleg (BWK) arbeiten rund 80 Mitarbeiter daran, Kunden aus dem Fachgroß- und Einzelhandel sowie der gehobenen Gastronomie mit besten Produkten aus aller Welt zu versorgen.

September 2012

**Pressekontakt:**

Emily Albers PR International  
Sternstraße 106  
20357 Hamburg  
T: 040- 450 374 04  
F: 040- 450 374 05  
Mail: [Emily@AlbersPRI.com](mailto:Emily@AlbersPRI.com)