



DOMAINE DROUHIN-LAROZE

GEVREY-CHAMBERTIN, FRANCE

LES CARNETS DU DOMAINE

La maison Laroze vous ouvre ses portes...

Située au centre du village de Gevrey-Chambertin, notre maison d'hôtes vous attend pour un séjour confortable et chaleureux. Située en plein cœur de la Côte de Nuits, ce point d'ancrage vous permettra d'honorer vos rendez-vous dans les Domaines et poursuivre vos journées en pleine autonomie dans cette charmante Maison.

A proximité, vous trouverez plusieurs restaurants - Rôtisserie du Chambertin, Au XVI ainsi qu'un Bar - Le Tue Chien et la Cave à Vin de la Rôtisserie... Nous avons également un Chef à Domicile qui peut adapter ses offres à vos attentes (*plateau-repas, menu Terroir convivial, bistronomique ou gastronomique...*)



Composée de 6 suites individuelles aménagées avec salles de bain et WC, notre Maison peut accueillir confortablement toute votre équipe - *location Maison entière* - ou en partie avec l'offre **Chambre d'Hôtes**.

De vastes espaces de vie sont à votre disposition, deux cuisines équipées, deux salons, une grande salle de réception ainsi qu'une cave aménagée...

WIFI

Valérie Baudry a rejoint l'équipe de la Maison Laroze et reste à votre disposition pour gérer les moindres détails de votre séjour - valerie@drouhin-laroze.com

Pour plus d'information : www.Maison-Laroze.com



ACTUALITÉ 2024

Rénovation de la cuverie, un changement historique...

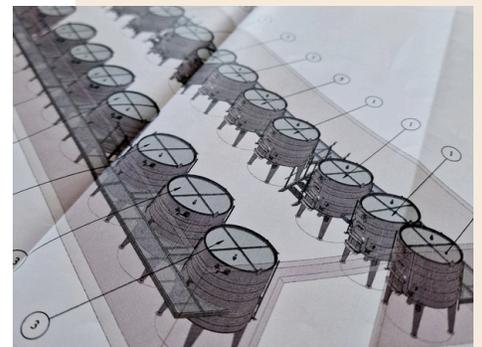
Depuis les années 1930, la Cuverie Drouhin-Laroze est située rue du Chêne, attenante à l'ancienne demeure de Suzanne et Félix Drouhin.

Au fil des années, Caroline et Nicolas se sont rendus compte du manque de place grandissant, le choix de relocaliser la cuverie au sein du domaine à donc été pris.

Après murs réflexions, la Cuverie prendra place dans un bâtiment historique au cœur du Domaine : anciennement la Cuverie de la Maison Rebourseau-Philippon...

Cette décision a été prise dans le but de s'adapter avec toujours plus d'efficacité aux divers millésimes, mais aussi de pouvoir profiter d'un confort qui n'est pas de refus lors des périodes de travail intensif.

Cette Cuverie est l'un des premiers projets conjoints entre Caroline et Nicolas, cela leur permet de se tourner sereinement vers l'avenir...



Maison d'habitation, Bureaux, Caves et Magasins de la Maison REBOURSEAU-PHILIPPON, à Gevrey-Chambertin.

— Dates clés —

PREMIÈRE VINIF'

Vendanges 2024

DATE DE CONSTRUCTION :

Début 1900

CAPACITÉ DE VINIFICATION :



GEVREY-CHAMBERTIN

Sans soufre



Le soufre est traditionnellement utilisé dans l'élaboration des vins à des fins de conservation et de protection des moûts puis des vins, en diminuant la présence de bactéries et levures nuisibles à sa qualité aromatique.

Utilisé en excès, le soufre a des effets dommageables tant pour la santé que pour les caractéristiques organoleptiques des cuvées.

Au Domaine, depuis les années 2000 et au fil de chaque année passée, la culture des vignes est au plus raisonnée afin d'obtenir une récolte la plus saine possible avec des maturités optimum. S'en suit des vinifications délicates et respectueuses de la personnalité de chaque Climats et ainsi obtenir des cuvées sur le fruit, l'équilibre, vibrantes, salines et propices à un vieillissement dans les caves de nos clients... La maîtrise de l'art de la vinification et de l'élevage d'un vin passe par l'expérience, les succès et les échecs ...

Depuis 2017, Nicolas a décidé de passer le cap et développe une cuvée de Gevrey-Chambertin exclusivement Sans Soufre afin d'affiner ses connaissances et connaître davantage les atouts, les limites et les faiblesses de cette pratique...

Place à la dégustation...

GEVREY-CHAMBERTIN SANS SOUFRE

2022

“Joli nez riche, dense sur les fruits noirs, notes d'épices et légères pointes de caramel, Joli attaque fraîche, fruits rouges vibrants et belle bouche harmonieuse avec une longueur en bouche finissant par des notes prunelles par les grains de tanins qui laissent une belle salinité en fin de bouche.” Famille Drouhin



GEVREY-CHAMBERTIN SANS SOUFRE

2023

“Joli nez marqué par les fruits noirs, une pointe d'orange amer qui amène fraîcheur et énergie. Attaque souple, belle texture riche et ample finissant sur des notes de fruits noirs et une jolie longueur apétante...” Famille Drouhin



BOURGOGNE COTE D'OR

Chardonnay 2023

Coming!
Soon!

“Joli nez frais avec des notes de citron confit, légères notes de noisette, aromatique sur les agrumes. Attaque vive, gourmande et dynamique qui laisse place à une aromatique de fruits à chair blanche, de la rondeur et une belle longueur en bouche.”

MIS EN BOUTEILLE EN JUILLET 2024 - DISPONIBLE A LA VENTE DÈS SEPTEMBRE 2024

Année 2024

POINT CLIMATIQUE : UNE CROISSANCE AU RALENTI!



Chaque année, la vigne nous réserve son lot de surprises, bonnes, comme mauvaises. **2024 ne fait pas exception!**

Lors de ce printemps 2024, la pluie omniprésente nécessite un travail de forçat à la vigne, pour maîtriser le palissage de la végétation et contenir les pressions de contamination mildiou. Le moral tient grâce à une fleur qui se déroule correctement à partir du 5 juin accompagnée de températures plus clémentes et d'un temps calme.

Courant du mois de Juin, les températures ne cessent d'osciller avec une dominante inférieure aux normales de saison et toujours beaucoup d'intempéries. Cette situation continue à mettre à rude épreuve le moral et les nerfs des Vignerons... A la date de ce jour, mi-juillet, aucune perspective d'été - chaud et sec - ne se profile...

« Malgré tout, le mildiou est là. Nous sommes même sur du 100 % en fréquence d'attaque. Tous les ceps présentent au moins une feuille touchée, décrit la régisseuse. Heureusement, l'intensité est maîtrisée à 3 voire 4 %, et les symptômes sont peu présents sur grappes mais il faudrait que la pression retombe car davantage de pertes commenceraient à me chagriner ! ».

Ludivine Griveau, régisseuse au Domaine des Hospices de Beaune, Début Mai 2024.



Crédit photo : Studio Morfaux
Sources : BIVB, CAVB,



NOS AFFICHES "VINTAGE"

Prix 5€ TTC - Nos affiches créées par la graphiste de Lou à Vous, *Louise Lachaux* représentent quatre des lieux emblématiques du Domaine : *Entrée du Domaine, Chambertin-Clos de Bèze, Musigny et Clos de Vougeot.*

Un objet souvenir qui ravira les plus grands amateurs !



Quantité limitée