



*Joseph Drouhin*

LAFORÊT



# Joseph Drouhin



## LES SECRETS DE LAFORÊT

Par Véronique Drouhin, œnologue.

« Je connais LaForêt depuis ma plus tendre enfance, j'ai le souvenir d'une étiquette qui représentait un cerf, ça me fascinait ! Et aujourd'hui, je retravaille ce vin pour lui donner un coup de jeune. Ce qui évolue : des raisins récoltés en milieu de coteaux, mieux exposés donc mûrs plus tôt, un assemblage très raffiné, l'élevage en fûts pour une partie des vins... Avec ça, notre Bourgogne a « tout d'un grand » mais il se laisse approcher en toute simplicité. Les secrets ? Des origines plus ensoleillées, pour un vin plus croquant, plus craquant. » ●

## LAFORÊT UNE HISTOIRE DE FAMILLE

DANS LES ANNÉES 1970, ROBERT DROUHIN, (LE PÈRE DE VÉRONIQUE ET PETIT-FILS DE JOSEPH DROUHIN), CRÉE « LE BOURGOGNE QUI FAIT DÉCOUVRIR LA BOURGOGNE ». SON IDÉE : TOUTE LA DIVERSITÉ DES TERROIRS ET L'ÉLÉGANCE DU STYLE DROUHIN. IL CHOISIT DES RAISINS DE PARCELLES SITUÉES EN « HAUT DE CÔTES », ASSEZ ÉLEVÉES, PROCHES DE LA FORÊT. C'EST UN AMOUREUX DE LA NATURE, IL BAPTISE SON VIN « LAFORÊT », IL PART À LA CONQUÊTE DES MARCHÉS ET LA RÉUSSITE EST AU RENDEZ-VOUS ●



## PINOT NOIR OU CHARDONNAY ?

LaForêt annonce la couleur. Le rouge, c'est Pinot Noir. Le cépage « historique » de la Bourgogne, depuis les Romains. Joseph Drouhin est expert et l'a même implanté aux Etats-Unis, en Oregon. Le blanc, c'est Chardonnay. Du nord au sud de la Bourgogne, il a mille et une nuances différentes selon les terroirs. Quelle finesse ! ●

## COMPOSÉ COMME UN PARFUM.

**Véronique Drouhin  
et l'assemblage de LaForêt.**

« Avec une dizaine de crus différents, on a une bonne palette d'arômes et de saveurs. Mes Pinots Noirs viennent de la Côte Chalonnaise pour l'élégance et du nord de la Côte de Nuits pour l'ampleur. Côté Chardonnay : Chablis, au nord, pour la fraîcheur et le caractère, la Côte d'Or pour la finesse et l'élégance, le Mâconnais, au sud, pour le charme et le fruité. Avec cette structure d'assemblage, LaForêt est un vin fidèle, on pourra retrouver son profil d'année en année » ●



## LE CHÊNE QUI NE CACHE PAS LAFORÊT

UNE PARTIE DES VINS VIEILLIT EN FÛTS DE CHÊNE, ET ÇA CHANGE BEAUCOUP DE CHOSES. POURQUOI ? PARCE QUE LE MARIAGE AVEC L'OXYGÈNE SE FAIT PLUS DOUCEMENT (DIXIT VÉRONIQUE DROUHIN !) RÉSULTAT : LE VIN N'EST PAS EXCESSIVEMENT BOISÉ MAIS IL EST PLUS RICHE EN ARÔMES ●

## LAFORÊT IL A TOUT BON !

D'accord, on n'y connaît pas grand chose et on se sent toujours complexé au moment de choisir. Alors, on arrête de s'angoisser, on achète LaForêt et « ceux qui savent » vous font des compliments. LaForêt ne se prend pas au sérieux mais il vous apprend tout de même quelque chose : la Bourgogne, c'est chic ! ●



## ET SI ON DÉGUSTAIT AVEC VÉRONIQUE ?

**PINOT NOIR.** « Un vin gourmand. Humm, ça sent les fruits rouges : framboises, groseilles, cassis... Après ça, en bouche, de jolies notes épicées. Et ce contact soyeux, le bonheur ! »

**CHARDONNAY.** « Plein de vie ! Un bouquet d'arômes citronnés, et ensuite on rencontre le miel et la vanille, si si... En bouche, il est frais, spontané. Très charmeur ! »



## LAFORÊT AVEC QUOI ?

APÉRITIF « FINGER FOOD », PETIT DÎNER (PRESQUE) IMPROVISÉ, DÉJEUNER DANS UN RESTAU BRANCHÉ, LAFORÊT C'EST TOUJOURS LE BON PLAN ! INUTILE DE SE PRENDRE LA TÊTE, LAFORÊT EST À L'AISE PARTOUT ET AVEC TOUT OU PRESQUE ! PINOT NOIR ET POULET GRILLÉ, PÂTES AU PESTO... CHARDONNAY ET SUSHI, PIZZA VÉGÉTARIENNE... DES CHOSES SIMPLES, DANS L'AIR DU TEMPS ●

# LAFORÊT NOUVEAU LOOK



**2013** : nouveau design. Laforêt s'habille « créatif décontracté » pour étonner ses amis. Une étiquette nette, épurée, un bouchon à vis, une caisse carton décorée d'un « tourbillon » de bouteilles... Pas de doute, LaForêt c'est tendance ! ●

# LAFORÊT COMBIEN ?

Chez les cavistes ou sur internet, dans les brasseries et restaurants, à la bouteille ou au verre. Maintenant, on peut s'offrir un Bourgogne de grande Maison sans se ruiner ! ●

## ils Aiment LAFORÊT

### Et ils le disent !

« Je fais des apéritifs en fin de journée dans la boutique. LaForêt Chardonnay donne le ton décontracté. »  
**Alain Poireau (Coin Canal) spécialiste du design XX<sup>e</sup> siècle.**

« Tout le goût d'un Bourgogne Village pour le prix d'un Bourgogne, j'ai été agréablement surpris ! »  
**Masako Noguchi, journaliste japonaise à Paris.**

« J'ai découvert LaForêt Pinot Noir à Paris chez des amis. Ils m'avaient fait un bœuf aux carottes. Très fashion, j'ai adoré ! »  
**Caroll Cotton, consultante à New York, amoureuse de la France.**



## ON T'A VU !

La Grande Epicerie de Paris  
GQ Bar à Moscou  
Emirates Tower à Dubai  
Royal Automobile Club  
à Londres  
Jonques en baie d'Halong  
Chez Papa and Chez Mama  
à Potrero Hill, San Fransisco

# LAFORÊT DANS LE MONDE

LAFORÊT EST PRÉSENT DANS PLUS DE 60 PAYS. IL EST PARTICULIÈREMENT APPRÉCIÉ EN AMÉRIQUE DU NORD, EN EUROPE, EN ASIE... ET SUR L'ÎLE PARADISIAQUE DE PINEL, AUX ANTILLES. PAS D'EAU COURANTE, PAS D'ÉLECTRICITÉ, MAIS LAFORÊT EST SERVI CHEZ KARIBUNI, LE SEUL RESTAURANT DE CE COIN DE PARADIS ! ●