



Joseph Drouhin

Chablis Les Clos 2007 Grand Cru

Cépage : Chardonnay.

Vignoble

Le site : le plus vaste et sans doute le plus célèbre des climats de Chablis, entre Valmur à l'ouest et Blanchot à l'est.

L'exposition donne au vin sa matière généreuse et sa puissance.

Histoire & tradition : le berceau du Chablisien, repéré dès le Moyen Âge par les moines vigneron. Le terme "Les Clos" fait sans doute référence aux murs d'enceinte qu'ils avaient construits pour clôturer la parcelle, disparus depuis des siècles. Dévasté à la fin du XIX^{ème} siècle par le phylloxéra comme l'ensemble de la région. Dans les années 1960, Robert Drouhin fut parmi les premiers propriétaires de Beaune à le faire revivre.

Le sol : calcaire "Kimméridgien" contenant des milliards de petits fossiles marins dans un ciment blanchâtre qui a dû être le fond de l'océan... il y a des centaines de millions d'années. Cette origine marine donne une saveur unique aux vins de Chablis.

Surface du Domaine : 1,3 ha.

Age moyen des vignes : 37 ans.

Viticulture

Culture biologique depuis 1990 et biodynamique depuis 1999.

Entretien du sol : selon des méthodes ancestrales. Labour, buttage à l'automne, débattage au printemps. Travail intermédiaire inter-ceps avec outils manuels.

Traitements : seulement produits autorisés en culture biologique : infusions et décoctions de plantes, soufre et cuivre, poudres de roches. Nous préservons les prédateurs naturels.

Densité de plantation : 8 000 à 10 000 pieds/ha.

Taille : Guyot double "Vallée de la Marne".

Rendements : nous visons l'ancien rendement de base, soit le rendement autorisé actuel moins 20%. Rendements moyens au Domaine : 43,20 hl/ha (rendements de l'appellation de base : 54 hl/ha).

Vinification

Vendanges : manuelles.

Pressurage : très lent, pour respecter le fruit. Les jus de dernière presse ne sont pas retenus.

Elevage

Type : en fût (0% fût neuf).

Durée : 12 mois.

Provenance des bois : forêts françaises de haute futaie.

Séchage des bois : la Maison tient à maîtriser totalement le séchage de ses bois, durant plus de 3 ans, ce qui contribue à l'élégance des vins.

Suivi individuel pièce par pièce.

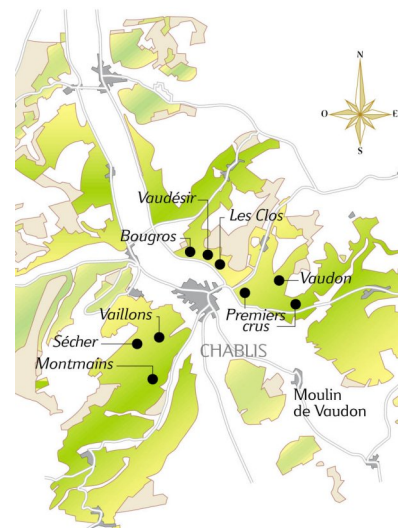
Tout au long du processus, les décisions se prennent essentiellement en fonction des dégustations. Ces données sont naturellement complétées par les analyses techniques. Comme pour l'ensemble des vins de la Maison, priorité absolue est donnée à l'expression du terroir et au respect de l'effet millésime.

Dégustation par Véronique Boss-Drouhin

"Le Chablis par excellence ! Un grand vin, peut-être le plus éloquent dans l'expression du terroir de Chablis. La robe est jaune d'or teinté de vert. Le nez est noble, avec des arômes de fleur de lys, de miel ou de citron confit. En bouche, une profondeur et un "gras" étonnants, avec de délicates nuances marines. La fin de bouche est intense et très longue. Après 5 à 6 ans, le vin développe des arômes encore plus complexes et subtils. Une incomparable finesse".

Millésime

Les vins présentent beaucoup de pureté et un style floral très agréable. Chablis montre un caractère très minéral, presque iodé.





Joseph Drouhin

Chablis Les Clos 2007
Grand Cru

Service

Température : 14°C.

Consommation : 5 à 15 ans.

LA MAISON JOSEPH DROUHIN

En 1880, Joseph Drouhin, élevé dans le pays de Chablis, choisit Beaune pour fonder la Maison qui porte son nom. Au fil du temps et des générations, le domaine s'est constitué, la passion et le savoir-faire se sont transmis comme un héritage familial dont la Maison assure la pérennité.

Elle s'est donnée comme vocation la Bourgogne dans toute sa diversité et son domaine s'étend sur l'ensemble des terroirs de la région viticole, avec une majorité de premiers et grands crus.

Par conviction profonde, Joseph Drouhin a adopté les pratiques de la viticulture biologique. De la terre au verre, les méthodes sont dominées par le respect et l'écoute de la nature.

Depuis les origines, la Maison poursuit un idéal de perfection élégante. Le style Joseph Drouhin allie équilibre, harmonie et caractère, pour un plaisir d'une richesse infinie.

Grâce à une large ouverture au monde, la Maison fait connaître le meilleur de la Bourgogne sur tous les continents. Sa présence active dans de nombreux pays démontre sa volonté permanente d'aller à la rencontre d'autres cultures, d'autres styles de vie.