



Joseph Drouhin

Chablis Vaudésir 2007 Grand Cru

Cépage : Chardonnay.

Vignoble

Le site : un vignoble célèbre dont le relief n'a pas d'équivalent en Bourgogne : la ligne courbe et la forte pente évoquent un théâtre antique. Il bénéficie d'une double exposition : plein sud au nord et sud-ouest pour la partie sud. L'un des sept grands crus de Chablis, parmi les plus étendus.

Histoire & tradition : le nom de ce cru vient du "chemin des vaudésirs", qui partage le terroir en deux. En 1960, alors que le vignoble de Chablis est en plein abandon, Robert Drouhin croit au potentiel de ce sol ravagé un siècle auparavant par le phylloxéra. Il est parmi les premiers propriétaires bourguignons à le mettre en valeur, avec des vins typés de leur terroir d'origine.

Le sol : calcaire "Kimméridgien" contenant des milliards de petits fossiles marins dans un ciment blanchâtre qui a du 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 : 1,40 ha.

Age moyen des vignes : 30 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 : 46,62 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.

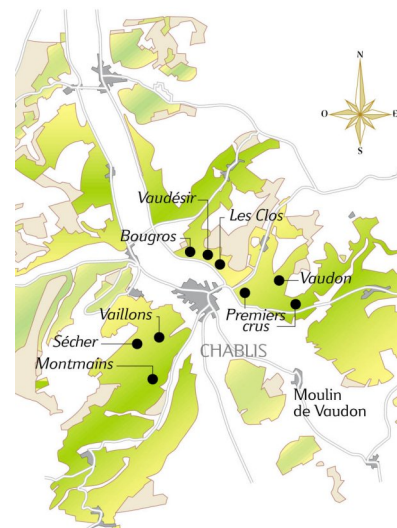
Tout au long du processus, les décisions se prennent essentiellement en fonction des dégustations. Ces données sont naturellement complétées par les analyses techniques. Comme pour l'ensemble des vins de la Maison, priorité absolue est donnée à l'expression du terroir et au respect de l'effet millésime.

Dégustation par Véronique Boss-Drouhin

"Un vin rare, que l'on déguste volontiers seul, en apéritif. La robe est d'une pureté cristalline à peine teintée de vert. Le nez révèle des arômes frais de fleurs et de fruits (notes citronnées) avec parfois des notes épicées de coriandre. En bouche, une harmonie aromatique qui a de l'élégance et du caractère. L'ampleur du Grand Cru et les notes iodées du caillou kimméridgien. Une remarquable persistance, longue et complexe".

Millésime

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





Joseph Drouhin

Chablis Vaudésir 2007
Grand Cru

Service
Température : 13°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.