



Joseph Drouhin

Chablis Premier Cru 2007 Premier Cru

Cépage : Chardonnay.

Vignoble

Le site : il s'agit d'un assemblage de différentes parcelles de Premiers Crus du Domaine Joseph Drouhin (Roncières, Mont de Milieu, Montée de Tonnerre, Moireins), situées de part et d'autre de la rivière du Serein. Elles sont récoltées et vinifiées séparément, puis assemblées. Cela donne un vin harmonieux pour lequel chaque Premier Cru apporte sa propre identité.

Histoire & tradition : dans les années 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 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 : 6,7 ha.

Age moyen des vignes : 29 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 : 6 250 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 : 54,93 hl/ha (rendements de l'appellation de base : 60 hl/ha).

Vinification

Vendanges : manuelles.

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

Elevage

Type : cuves inox

Durée : 7 à 8 mois.

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 nerveux et sec, typique du Chablisien. Couleur jaune vert brillant. Les arômes évoquent le citron, les agrumes, l'asperge, etc...En bouche, l'attaque est vive et fraîche avec un joli "grain". La fin de bouche est longue, à la fois fruitée et minérale, finement miellée, lorsque le vin a un peu évolué".

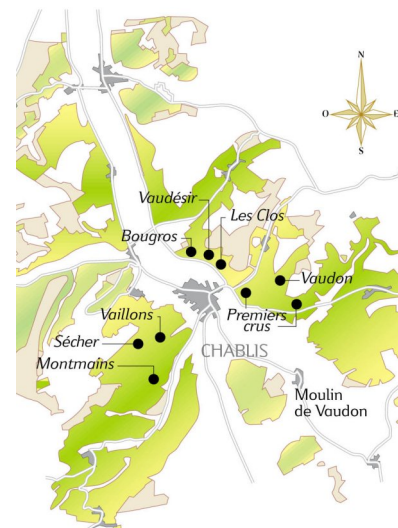
Millésime

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

Service

Température : 12/13°C.

Consommation : 2 à 7 ans.





Joseph Drouhin

Chablis Premier Cru 2007
Premier Cru

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.