Joseph Drouhin

2024 – Un millésime de précision et délicatesse

En 2024 la nature a imposé son rythme, obligeant à la vigilance constante. Une année contrastée, exigeante, marquée par une météorologie capricieuse, la précocité du cycle végétatif et une pression sanitaire historique.
Grâce à l'attention et au savoir-faire des équipes dans les vignes et en cuverie la Maison Joseph Drouhin signe néanmoins un millésime de grande précision, où la qualité transcende la quantité.
L'attention portée aux 60 crus du Domaine a été permanente, avec au final des volumes parfois très modestes, mais les vins révèlent un éclat et une justesse qui s'harmonisent avec l'équilibre et la finesse au cœur du style Joseph Drouhin.

UNE SAISON CULTURALE CONTRASTEE

Hiver doux et débourrement précoce

Après un hiver remarquablement doux, les températures supérieures aux normales ont entraîné un débourrement prématuré : les premières pointes vertes de chardonnay apparaissent dès le 22 mars dans les secteurs précoces.
Ce réveil anticipé a immédiatement placé le millésime sous le signe de la vigilance : les gelées d'avril, ont affecté plusieurs zones du vignoble, certains étant touchés plus sévèrement que d'autres comme dans le sud de la Côte de Beaune mais les dégâts restent localisés.

Printemps humide : pluie, orages et mildiou précoce

Le mois de mai alterne orages et douceur. Le 1er mai, un orage de grêle affecte une partie des Premiers et Grands Crus de Chablis. Ce n'est que le premier d'une série d'épisodes successifs : en mai, juin, juillet et tout début août, la Côte d'Or, ainsi que le Chablisien, le sud Mâconnais et le Beaujolais sont à nouveau touchés.
La pluie persistante et la chaleur relative favorisent le développement historiquement précoce du mildiou, observé dès la mi-mai sur feuilles et grappes. Cette pression restera constante tout l'été. Les équipes de nos Domaines, engagés dans une viticulture biologique et biodynamique, ont dû redoubler de surveillance et de protection. Les traitements naturels, précis et répétés, n'ont pas toujours pu préserver la récolte, la pression sanitaire s'avérant exceptionnelle d'intensité cette année.

Floraison et potentiel limité

La floraison, amorcée début juin, s'achève vers le 17 juin. Elle s'est déroulée dans des conditions contrastées : coulure et millerandage ont réduit le potentiel de récolte, donnant naissance à des grappes aérées, un atout pour la suite.

Été salvateur : des conditions favorables à la maturation

L'été alterne là encore entre épisodes orageux et quelques accalmies. Le 20 juin, un nouvel orage de grêle frappe la Saône-et-Loire, notamment le sud Mâconnais (Vinzelles, Fuissé).
Fin juillet, la véraison est tardive avec environ 10 à 12 jours de retard sur 2023, toujours sous une alternance soleil/épisodes pluvieux.
Mais le mois d'août chaud, sec et ensoleillé, a assaini les raisins et permis une belle fin de maturation.

VENDANGES

Les analyses réalisées à la veille des vendanges ont confirmé une situation hétérogène selon les secteurs : les pinots noirs affichaient une belle maturité phénolique, proche de celle de 2019, avec des degrés plus modérés qu'en 2022 ou 2023 ; les chardonnays révélaient des équilibres prometteurs, marqués par une acidité bien préservée.
Après plusieurs années de vendanges précoces, 2024 marque un retour à un calendrier plus habituel. Les dates de récolte ont été déterminées avec précision, en fonction de la maturité, de l'état sanitaire et de la charge des raisins. Plus que jamais, le suivi attentif des maturités a permis de déclencher, au moment juste, les vendanges parcelle par parcelle.
Les premières grappes ont été cueillies au Domaine à partir du 14 septembre, sous un ciel apaisé. Chaque jour, nos équipes ont dû s'adapter à des volumes modestes et à des maturités variables selon les cépages et les terroirs. En Côte de Beaune, les pinots noirs ont ouvert la marche dès le 14 septembre, rejoints de près par les chardonnays à partir du 16. Dans le Mâconnais, les vendanges ont suivi le même tempo, tandis que les pinots noirs de la Côte de Nuits et de la Côte Chalonnaise ont été récoltés entre le 18 et le 20 septembre. Enfin, les premiers coups de sécateurs ont été donnés à Chablis autour du 20 septembre.
Compte tenu des fortes pressions de mildiou, la sélection à la vigne comme en cuverie s'est imposée avec une exigence accrue. Le tri n'a préservé que les grappes les plus saines et il a été possible de conserver des grappes entières qui n'ont pas été éraflées, celles dont la maturité et l'équilibre répondaient pleinement aux critères qualitatifs de la Maison. Les rendements, très modestes ont livré de petites baies concentrées, d'une pureté aromatique remarquable.

VINIFICATIONS ET STYLE DES VINS

La petite récolte a aussi nécessité une adaptation de nos méthodes et de nos outils, afin de garantir le plus haut niveau de qualité possible lors des pressurages et des vinifications.

En blancs :
Tous les chardonnays ont été rentrés avant les pluies de fin septembre.
Regroupements ponctuels de certaines appellations (comme Meursault Luraule à Meursault par exemple).
Utilisation de petites cuves.

En rouges :
Les pinots noirs présentant une belle maturité phénolique, nous avons donc poussé le curseur de la vendange entière avec du tri positif (sélection de grappes entières jusqu'à 40%).
Replis sur certaines parcelles, notamment Corton-Bressandes et Chambolle-Musigny Premier Cru Baudes car les volumes étaient trop faibles pour être vinifiés individuellement.
Vinifications intégrales en fûts (500L, 300L ou 228L) en particulier les grandes AOC de la Côte de Nuits pour préserver des inerties de vinification.
Adaptation des pressoirs verticaux aux petites quantités grâce à des systèmes de calage sur mesure.

Ces adaptations ont permis une utilisation optimale de nos outils sélectifs, en particulier des pressoirs. La sélection rigoureuse des jus nous a permis d'entonner des moûts de cœur de pressées riches en belles lies, favorisant des fermentations de qualité et des élevages nourrissants. Le même soin a été apporté à nos pinots noirs, travaillés avec nos presses verticales.
Nous avons aussi essayé d'adapter au mieux nos moyens d'élevage : volume / essence / âge de notre futaille pour assurer les meilleurs mariages entre vin et contenant.
Les vins se nourrissent aujourd'hui de leurs lies originelles et évoluent harmonieusement, exprimant la pureté et la précision du millésime.

CONCLUSION

Face à une saison marquée par les aléas climatiques et une pression du mildiou d'une intensité exceptionnelle, la Maison Joseph Drouhin a su faire preuve d'exigence et d'une vigilance constante pour préserver l'essentiel.
Malgré des volumes très faibles (certaines appellations n'ayant pu être produites) 2024 s'impose comme une belle réussite à la Maison.
2024 est un millésime exigeant, sans compromis, où il a fallu accepter de sélectionner des volumes pour un objectif qualitatif.
Les pinots noirs se distinguent par leur pureté aromatique, leur fraîcheur et la finesse de leurs textures, tandis que les chardonnays révèlent une tension vibrante, une salinité délicate et une complexité subtile qui signent les grands blancs de la Maison.
Millésime exigeant pour la vigne comme pour l'homme, 2024 offrira des vins précis, droits et authentiques, reflets fidèles de leurs terroirs. Élégance, pureté et harmonie en demeurent les maîtres mots, une signature intemporelle de la Maison Joseph Drouhin.

Frédéric Drouhin
le 3 novembre 2025