

Chablis 2008

Cépage :
Chardonnay.

Vignoble

Le site : dans la région la plus septentrionale de la Bourgogne, situé dans un cirque millénaire.

Histoire & tradition : dans les années 60, 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.

Viticulture

Densité de plantation : 6 250 pieds/ha.

Taille : Guyot double "Vallée de la Marne" (pour sa plus grande résistance au gel).

Rendements : volontairement faibles, permettent aux raisins de révéler les nuances de chaque terroir.

Vinification

Approvisionnement : provenant en partie de raisins des Propriétés de la Famille Drouhin mais également d'achats de raisins et de moûts auprès de producteurs partenaires.

Pressurage très lent, pour respecter le fruit.

Elevage

Type : en cuve

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 sec et fruité, facile à boire. La couleur est d'un or très pâle où scintillent des reflets verts. Les arômes très frais rappellent des notes d'agrumes comme le citron ou le pamplemousse mais aussi, en petites touches très agréables, la fougère ou la coriandre. En bouche, le vin est sec et fruité avec des notes minérales. Une belle longueur en bouche".

Millésime

C'est une récolte exceptionnelle. Les vendanges se sont déroulées du 25 septembre au 4 octobre. Nous étions très peu nombreux à vendanger si tôt mais à rendement modeste, maturité précoce... l'état sanitaire, les acidités et la richesse en sucre étaient excellents.

L'année a été difficile mais la preuve est là que la culture biologique réussit très bien.

Nous pouvons en toute confiance dire que 2008 est l'un des plus grands millésimes de ces 25 dernières années.

Tous les vins, des Chablis aux grands crus allient, suivant leur niveau d'appellation, concentration, gras, minéralité, intensité aromatique, vivacité.

Il pourrait être intéressant de conserver ces Chablis quelques années car leur potentiel aromatique est important.

Même s'ils seront très plaisants et séduisants jeunes, nous recommandons ainsi pour les Chablis jusqu'à 4 à 5 ans de garde, les premiers crus 7 à 8 ans et les grands crus une consommation en 2011 et les 12 années suivantes.

Service

Température : 12°C.



Chablis 2008

Consommation : 1 à 5 ans.

DOMAINE DROUHIN VAUDON

Le Moulin de Vaudon, propriété de Joseph Drouhin, est un ancien moulin à eau du 18ème siècle, situé à quelques pas des Grands Crus de Chablis, enjambant le Serein, rivière emblématique qui parcourt la cité de Chablis et son vignoble. Il est le siège historique du Domaine et constitue un lieu d'exception au sein de son vignoble chablisien de 38 ha.

Pionnier et précurseur dans cette grande région viticole depuis 40 ans, Joseph Drouhin renforce l'identité de son prestigieux Domaine de Chablis. A compter du millésime 2008, afin d'exprimer son attachement à ce terroir historique, la dénomination «Vaudon » se trouve donc désormais associée à Joseph Drouhin pour l'ensemble de ses vins du Chablisien.