

Chablis Fourneaux 2008

Premier Cru

CÉPAGE : Chardonnay

VIGNOBLE

Le site : Premier Cru de la rive droite de petite taille(2ha), il est bien exposé en altitude vers le sud-est.

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.

VITICULTURE

Densité de plantation : 6 250 pieds/ha.

Taille : Guyot double "Vallée de la Marne"

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 mouûs auprès de producteurs partenaires.

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 : 7 à 8 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

"Tension et minéralité typique du Chablisien. La robe est d'un jaune teinté de vert. Les arômes évoquent les agrumes avec une note iodé. En bouche, fraîcheur et tension ravive le palais avec une belle texture. Le palais reste longtemps parfumé de notes fruitées et minérales, évoluant vers des notes discrètes de miel lorsque le vin prend de l'âge."

MILLÉSIME

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 : 13°C.





Chablis Fourneaux 2008

Premier Cru

Consommation : 3 à 8 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.