

Chablis Les Clos 2018

Grand Cru

Cépage :
Chardonnay.

Vignoble

Le site : le plus vaste et sans doute le plus célèbre des climats de Chablis, entre Valmur à l'ouest et Blanchot à l'est. L'exposition donne au vin sa matière généreuse et sa puissance.

Histoire & tradition : le berceau du Chablisien, repéré dès le Moyen Âge par les moines vigneron. Le terme "Les Clos" fait sans doute référence aux murs d'enceinte qu'ils avaient construits pour clôturer la parcelle, disparus depuis des siècles. Dévasté à la fin du XIX^{ème} siècle par le phylloxéra comme l'ensemble de la région.

Dans les années 1960, Robert Drouhin fut parmi les premiers propriétaires de Beaune à le faire revivre.

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 : 1,3 ha.

Age moyen des vignes : 37 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 : 43,20 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.

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

"Le Chablis par excellence ! Un grand vin, peut-être le plus éloquent dans l'expression du terroir de Chablis. La robe est jaune d'or teinté de vert. Le nez est noble, avec des arômes de fleur de lys, de miel ou de citron confit. En bouche, une profondeur et un "gras" étonnants, avec une délicate minéralité. La fin de bouche est intense et très longue. Après 5 à 6 ans, le vin développe des arômes encore plus complexes et subtils. Une incomparable finesse".

Millésime

Les 2018 sont le reflet de ce millésime ensoleillé.

La maturité de l'année est portée par une subtile fraîcheur qui confère longueur et dynamisme à la bouche.





Chablis Les Clos 2018

Grand Cru

Nous avons vinifié nos vins sur de bonnes lies qui devraient entretenir leur fraîcheur et leur complexité aromatique.

Service

Température : 14°C.

Consommation : 5 à 15 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.