

Chablis Les Preuses 2015

Grand Cru

Cépage :
Chardonnay.

Vignoble

Le site : sur la rive droite du Serein, au-dessus des Chablis Grands Crus Bougros, la parcelle, replantée en 2007, est sur un coteau en pente douce qui domine les climats voisins, avec une belle exposition au sud-ouest (prochain millésime prévu vers 2011).

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 : 0,5 ha.

Age moyen des vignes : replanté en 2007.

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 : 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

"Un vin d'une grande élégance. La robe est jaune pâle à reflets verts. Le nez s'ouvre sur des notes de fleurs blanches. La bouche est tendre, ronde, bien équilibrée, avec une belle matière. Les arômes de fruits sont rehaussés d'intenses notes minérales évoluant sur des notes légèrement fumées. Très belle longueur".

Millésime

Les vins présentent une superbe richesse aromatique. Ils sont amples, souples et offrent une belle longueur en bouche.

2015 exprime très bien ce caractère un peu salin et iodé de l'appellation.



Chablis Les Preuses 2015

Grand Cru

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.