

Chablis Mont de Milieu 2017

Premier Cru

Cépage :
Chardonnay

Vignoble

Le site : le climat "Mont de Milieu" est situé au sud-est de la colline des Grands Crus. Cette parcelle bénéficie d'une température moyenne plus élevée et d'un ensoleillement plus long que les autres Premiers Crus.

Le terme "Mont de Milieu" fait référence à une ancienne séparation entre la Bourgogne et la Champagne.

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 : achats de raisins et de moûts auprès de producteurs partenaires.

Vendanges : manuelles.

Pressurage : très lent, pour respecter le fruit. Les jus de dernière presse ne sont pas retenus.

Elevage

Type : cuves inox

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 puissant, ample, rond et minéral. Couleur jaune brillant. Nez élégant frais et complexe. Les arômes évoquent les agrumes et les fleurs blanches. La bouche est harmonieuse avec une belle structure".

Millésime

Très petite récolte mais très jolis raisins avec une excellente maturité, des degrés et niveaux d'acidité plus élevés que la normale. Les Chablis 2017 sont vifs et minéraux. Ils expriment beaucoup de fraîcheur sur des notes de fleurs blanches et de fruits à chair blanche et offrent une parfaite finesse. Cela promet d'excellents vins.

Service

Température : 13°C.

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 Mont de Milieu 2017

Premier Cru

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.