

Chablis Premier Cru 2016

Premier Cru

Cépage :
Chardonnay.

Vignoble

Le site : il s'agit d'un assemblage de différentes parcelles de Premiers Crus du Domaine (Roncières, Mont de Milieu, Montée de Tonnerre, Moireins), situées de part et d'autre de la rivière du Serein. Elles sont récoltées et vinifiées séparément, puis assemblées. Cela donne un vin harmonieux pour lequel chaque Premier Cru apporte sa propre identité.

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 : 6,7 ha.

Age moyen des vignes : 29 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 : 6 250 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 : 54,93 hl/ha (rendements de l'appellation de base : 60 hl/ha).

Vinification

Vendanges : manuelles.

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

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 nerveux et sec, typique du Chablisien. Couleur jaune vert brillant. Les arômes évoquent le citron, les agrumes, l'asperge, etc...En bouche, l'attaque est vive et fraîche avec un joli "grain". La fin de bouche est longue, à la fois fruitée et minérale, finement miellée, lorsque le vin a un peu évolué".

Millésime

Le vignoble chablisien fut largement touché par les gelées printanières. Il en a résulté une petite, voire très petite récolte dans certaines parcelles. La vendange, elle, s'est déroulée dans d'excellentes conditions. Il y a plusieurs styles de cuvées en 2016 : des vins aux acidités bien soutenues et d'autres à la bouche plus ronde. Le travail sur les lies fut très intéressant, apportant une belle fraîcheur et une jolie complexité aromatique.

Service





Chablis Premier Cru 2016

Premier Cru

Température : 12/13°C.
Consommation : 2 à 7 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.