

Chablis Sécher 2011

Premier Cru

Cépage :
Chardonnay.

Vignoble

Le site : le vignoble, situé au sud-est de Chablis, est mitoyen des Premier Crus Vaillons et Lys. Il a été classé Premier Cru du fait de son excellente exposition et de la concentration du sol en caillou kimméridgien, qui donne souvent au Chablis une typicité très reconnaissable.

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 : 1,50 ha.

Age moyen des vignes : 33 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 : 57,19 hl/ha (rendements de l'appellation de base : 58 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 élégant et typé. La robe est d'un jaune clair à reflets verts typique des Chablis. Le nez évoque les agrumes, les fleurs blanches, avec des notes marines presque iodées. En bouche, l'attaque est vive et fraîche, la fin de bouche est longue, à la fois fruitée et minérale, finement miellée quand le vin a un peu évolué".

Millésime

Les vins de Chablis se présentent sous une robe claire, or pâle. Le nez est très frais, vif et minéral, avec des notes de tilleul, de menthe et d'acacia.

Vins élégants et typiques de leurs terroirs.

Service

Température : 12/13°C.

Consommation : 3 à 8 ans.





Chablis Sécher 2011

Premier Cru

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.