

## Chablis Vaudésir 2010

### Grand Cru

Cépage :  
 Chardonnay

#### Vignoble

Le site : un vignoble célèbre dont le relief n'a pas d'équivalent en Bourgogne : la ligne courbe et la forte pente évoquent un théâtre antique. Il bénéficie d'une double exposition : plein sud au nord et sud-ouest pour la partie sud. L'un des sept grands crus de Chablis, parmi les plus étendus.

Histoire & tradition : le nom de ce cru vient du "chemin des vaudésirs", qui partage le terroir en deux. En 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 du 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 : 1,40 ha.  
 Age moyen des vignes : 30 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 : 46,62 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 rare, que l'on déguste volontiers seul, en apéritif. La robe est d'une pureté cristalline à peine teintée de vert. Le nez révèle des arômes frais de fleurs et de fruits (notes citronnées) avec parfois des notes épicées de coriandre. En bouche, une harmonie aromatique qui a de l'élégance et du caractère. L'ampleur du Grand Cru et les notes iodées du caillou kimméridgien. Une remarquable persistance, longue et complexe".

#### Millésime

Vins d'une grande pureté. Beaucoup de style et d'élégance avec un bel équilibre entre le moelleux et une acidité qui leur confère beaucoup de fraîcheur et accentue leur fruité et leur personnalité.





# Chablis Vaudésir 2010

## *Grand Cru*

Service

Température : 13°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.