

## Petit Chablis 2016

Cépage :  
Chardonnay

### Vignoble

Le site : dans la région la plus septentrionale de la Bourgogne, situé dans un cirque millénaire.

Histoire & tradition : dans les années 60, 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.

### Viticulture

Densité de plantation : 6 250 pieds/ha.

Taille : Guyot

Rendements : volontairement faibles, permettent aux raisins de révéler les nuances de chaque terroir.

### Vinification

Approvisionnement : provenant d'achats de raisins et de moûts auprès de producteurs partenaires.

Pressurage très lent, pour respecter le fruit.

### 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 sec et fruité, facile à boire. La couleur est d'un or très pâle où scintillent des reflets verts. Les arômes et saveurs très frais rappellent des notes d'agrumes."

### 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.

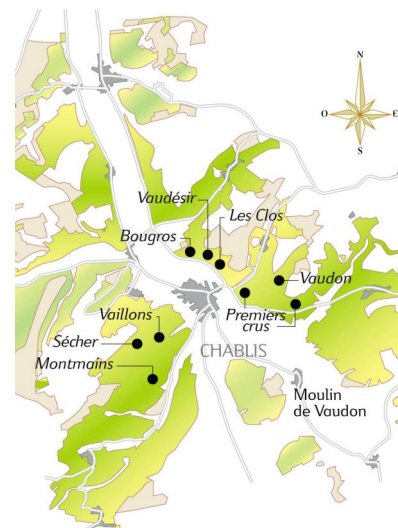
### Service

Température : 11°C.

Consommation : 1 à 3 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.





## Petit Chablis 2016

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.