



Joseph Drouhin

Chablis Mont de Milieu

PREMIER CRU

2023

SERVICE



Garde

Consommation optimale : 3 à 8 ans
Potentiel de garde : 10 ans



Température de service

13°C

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.

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.

Vinification

Approvisionnement : provenant en partie de raisins des Propriétés de la Famille Drouhin, mais également d'achats de raisins et de moûts auprès de producteurs partenaires selon un cahier des charges rigoureux.

Vendanges : manuelles en caisses ajourées. Tri minutieux si nécessaire.

Vinification : lent pressurage des grappes entières dans un pressoir pneumatique. Les jus de dernière presse sont séparés du jus de goutte. Les jus fermentent en cuves inox après un léger débourbage.

Elevage : en cuve durant 8 à 10 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.



Millésime

2023 s'impose comme l'une des années les plus chaudes de la Bourgogne, surpassant même 2022. Les raisins ont été vendangés à maturité parfaite. Les vins sont très aromatiques avec des notes de fruits jaunes et de fleurs. En bouche ils sont amples et corpulents. Ils allient générosité, fraîcheur et finesse, avec une climatologie qui sublime les terroirs sans les écraser. 2023, comme 2022, devrait beaucoup séduire.