



Joseph Drouhin

Chablis

RÉSERVE DE VAUDON

2023

SERVICE



Garde

Consommation optimale : 2 à 6 ans
Potentiel de garde : 8 ans



Température de service

12-13°C

Cépage

Chardonnay

Vignoble

Le site : issu exclusivement de vignes des Propriétés de la Famille Drouhin, situées en grande partie près des Grands Crus, dans la vallée de Vauvillien, entre les Premiers Crus Montée de Tonnerre et Mont de Milieu. La vallée se présente comme un corridor de vignes au creux de terroirs très favorables : les versants sont très pentus et les fameux cailloux à fossiles jonchent le sol de couleur chair.

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 130 millions d'années. Cette origine marine donne une saveur unique aux vins de Chablis.

Dégustation

par Véronique Boss-Drouhin

Un vin élégant. La robe est brillante, souvent teintée de vert. Le nez, caractéristique du Chablis, révèle des notes d'agrumes (citron), de fougère ainsi que des nuances iodées. En bouche : vigueur et nervosité, dans la douceur. Beaucoup de finesse et d'équilibre.

Viticulture

Sur l'ensemble de son domaine de 100 hectares, la Maison Joseph Drouhin a fait sienne les pratiques de la viticulture biologique depuis la fin des années 80 et biodynamique depuis les années 90. Notre credo est d'apporter « des réponses naturelles à des problèmes naturels ». Toutes nos pratiques témoignent du plus grand respect du sol, de la vigne et de l'environnement. Nos rendements de production, volontairement faibles, permettent à nos raisins de révéler la juste expression de chaque terroir.



Millesime

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.

Vinification

Vendanges : manuelles ou par machine à vendanger.

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 débourbage.

Elevage : en cuve durant 7 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.