



# Joseph Drouhin

## 2008

### *La Bourgogne à nouveau privilégiée*

Après une période automnale et hivernale plutôt sèche et douce le printemps est frais et humide, suivi d'un été similaire à celui de 2007.

Dès la mi-septembre la Bourgogne a bénéficié de conditions uniques et exceptionnelles ayant permis de vendanger dans d'excellentes conditions. Le volume global de récolte est faible, de moins 5% à moins 30% suivant les parcelles, mais le niveau qualitatif est bon, voire exceptionnel à Chablis.

### **Synthèse de la climatologie 2007 / 2008 :**

La Bourgogne a connu un sérieux coup de froid dès la mi-décembre. Mais dès janvier et février la douceur revient. Les températures mensuelles sont de 2°C au-dessus des normales. Il ne pleut pas beaucoup et le bilan pluviométrique est très déficitaire, en particulier au mois de février.

Mars vient compenser ce déficit et marque également la fin d'un hiver très ensoleillé, probablement le plus ensoleillé de ces 10 dernières années.

Cela n'empêche pas une dernière incursion avec un épisode neigeux à Pâques.

Le mois d'avril est frais, peu ensoleillé et très pluvieux. Le cumul pluviométrique est de 2 fois supérieur à la normale. La vigne semble prendre son temps, dans certaines parcelles les bourgeons sont à peine gonflés mais dans les zones les mieux exposées les bourgeons sont déjà ouverts.

Le printemps n'a pas le temps de s'installer que l'été arrive. Le mois de mai est chaud avec des températures atteignant parfois les 25°C. La vigne en profite pour se développer rapidement et vers la mi-mai 8 à 9 feuilles sont déjà étalées, ce qui correspond à un niveau de développement équivalent au millésime 2005.

En juin les températures sont plutôt fraîches pour la saison et les épisodes pluvieux sont nombreux.

La floraison s'étale sur plus de 2 semaines entraînant ci et là de la coulure. Ce sont finalement les secteurs les plus tardifs qui bénéficieront de bonnes conditions climatiques pour favoriser une floraison rapide en raison du réchauffement des températures.

Début juillet les baies commencent à être bien distinctes et le stade de fermeture de la grappe est atteint vers le 15 juillet. L'ensoleillement est proche des normales sauf en août avec un déficit d'insolation important. La véraison débute dans le Beaujolais à la mi-août, puis très vite, en raison de meilleures conditions climatiques en Cote d'Or et à Chablis. Les premiers jours de septembre sont plutôt frais et humides favorisant l'apparition de foyer de botrytis, la maturation progresse lentement, il est alors envisagé de démarrer les vendanges vers le 22 septembre.

#### DOMAINES ET MONOPOLES

CHABLIS GRAND CRU LES CLOS • CHABLIS GRAND CRU VAUDESIR • CHABLIS GRAND CRU BOUGROS • CHABLIS GRAND CRU PREUSES • CHABLIS 1<sup>er</sup> CRU MONTMANS • CHABLIS 1<sup>er</sup> CRU SECHER  
CHABLIS 1<sup>er</sup> CRU VAILLONS • CHABLIS DOMAINE DE VAUDON • CHABLIS • RULLY • CHAMBERTIN-CLOS DE BEZE • GRIOTTE-CHAMBERTIN • CHAMBOLLE-MUSIGNY 1<sup>er</sup> CRU AMOUREUSES  
CHAMBOLLE-MUSIGNY 1<sup>er</sup> CRU BAUDES • CHAMBOLLE-MUSIGNY 1<sup>er</sup> CRU • BONNES-MARES • MUSIGNY • CLOS DE VOUGEOT • ECHEZEUX • GRANDS-ECHEZEUX • VOSNE-ROMANEE 1<sup>er</sup> CRU PETITS MONTS  
NUITS-SAINT-GEORGES 1<sup>er</sup> CRU PROCES • CORTON-BRESSANDES • CORTON-CHARLEMAGNE • CHOREY-LES-BEAUNE • SAVIGNY-LES-BEAUNE • BEAUNE 1<sup>er</sup> CRU EPENOTES • BEAUNE 1<sup>er</sup> CRU CHAMPIMONTS  
BEAUNE 1<sup>er</sup> CRU GREVES • CÔTE DE BEAUNE • VOLNAY 1<sup>er</sup> CRU CLOS DES CHÊNES • MEURSAULT EN LURALE • BÂTARD-MONTRACHET • CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>er</sup> CRU MORGEOT MARQUIS DE LAGUICHE  
MONTRACHET MARQUIS DE LAGUICHE • BEAUNE 1<sup>er</sup> CRU CLOS DES MOUCHES

7 rue d'Enfer • BP 29 • 21201 Beaune Cedex • France • Tél. : +33 (0)3 80 24 68 88 • Fax : +33 (0)3 80 22 43 14 • [maisondrouhin@drouhin.com](mailto:maisondrouhin@drouhin.com) • [www.drouhin.com](http://www.drouhin.com)

SOCIETE ANONYME A DIRECTOIRE ET CONSEIL DE SURVEILLANCE AU CAPITAL DE 1.000.450 EUROS - R.C. BEAUNE 515 620 417 B



# Joseph Drouhin

Dès le milieu du mois, un temps remarquable s'installe durablement. Lumineux, sec, venteux, avec des contrastes de températures entre le jour et la nuit. La maturation progresse dans des conditions optimales. Les foyers de botrytis sèchent.

## Vendange :

*Chablis* : c'est une récolte exceptionnelle. Les vendanges se sont déroulées du 25 septembre au 4 octobre. Nous étions très peu nombreux à vendanger si tôt mais à rendement modeste, maturité précoce... l'état sanitaire, les acidités et la richesse en sucre étaient excellents. L'année a été difficile mais la preuve est là que la culture biologique réussit très bien.

*Côte d'Or* : toutes les vignes ont plus ou moins connu les conditions météorologiques difficiles du mois d'août, mais le changement de temps début septembre a favorisé l'accélération de la maturité combinée également à une charge de raisins moindre. Les vendanges ont démarré le 22 septembre pour se terminer le 6 octobre. C'est une date classique.

Quelques orages de grêle ont occasionné des dégâts locaux, parfois sévères dans le Mâconnais au printemps puis, au cours de l'été, sur les secteurs des villages blancs et rouges de la Côte de Beaune.

## Style des vins :

### **Chablis**

Nous pouvons en toute confiance dire que 2008 est l'un des plus grands millésimes de ces 25 dernières années.

Tous les vins, des Chablis aux grands crus allient, suivant leur niveau d'appellation, concentration, gras, minéralité, intensité aromatique, vivacité.

Il pourrait être intéressant de conserver ces Chablis quelques années car leur potentiel aromatique est important.

Même s'ils seront très plaisants et séduisants jeunes, nous recommandons ainsi pour les Chablis jusqu'à 4 à 5 ans de garde, les premiers crus 7 à 8 ans et les grands crus une consommation en 2011 et les 12 années suivantes.

### **Blancs de Côte d'Or**

Les fermentations malolactiques ont démarré tardivement et se sont étalées sur plusieurs mois. Cet élevage lent a permis aux vins de gagner en complexité aromatique, en gras, et de réduire les niveaux d'acidité. La qualité des vins est homogène à travers toute la côte. Les vins présentent une belle densité, minéralité et fraîcheur.

## DOMAINES ET MONOPOLES

CHABLIS GRAND CRU LES CLOS • CHABLIS GRAND CRU VAUDESIR • CHABLIS GRAND CRU BOUGROS • CHABLIS GRAND CRU PREUSES • CHABLIS 1<sup>er</sup> CRU MONTMANS • CHABLIS 1<sup>er</sup> CRU SECHER  
CHABLIS 1<sup>er</sup> CRU VAILLONS • CHABLIS DOMAINE DE VAUDON • CHABLIS • RULLY • CHAMBERTIN-CLOS DE BEZE • GRIOTTE-CHAMBERTIN • CHAMBOLLE-MUSIGNY 1<sup>er</sup> CRU AMOUREUSES  
CHAMBOLLE-MUSIGNY 1<sup>er</sup> CRU BAUDES • CHAMBOLLE-MUSIGNY 1<sup>er</sup> CRU • BONNES-MARES • MUSIGNY • CLOS DE VOUGEOT • ECHEZEUX • GRANDS-ECHEZEUX • VOSNE-ROMANEE 1<sup>er</sup> CRU PETITS MONTS  
NUITS-SAINT-GEORGES 1<sup>er</sup> CRU PROCES • CORTON-BRESSANDES • CORTON-CHARLEMAGNE • CHOREY-LES-BEAUNE • SAVIGNY-LES-BEAUNE • BEAUNE 1<sup>er</sup> CRU EPENOTES • BEAUNE 1<sup>er</sup> CRU CHAMPIMONTS  
BEAUNE 1<sup>er</sup> CRU GREVES • CÔTE DE BEAUNE • VOLNAY 1<sup>er</sup> CRU CLOS DES CHÊNES • MEURSAULT EN LURAULE • BÂTARD-MONTRACHET • CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>er</sup> CRU MORGEOT MARQUIS DE LAGUICHE  
MONTRACHET MARQUIS DE LAGUICHE • BEAUNE 1<sup>er</sup> CRU CLOS DES MOUCHES

7 rue d'Enfer • BP 29 • 21201 Beaune Cedex • France • Tél. : +33 (0)3 80 24 68 88 • Fax : +33 (0)3 80 22 43 14 • [maisondrouhin@drouhin.com](mailto:maisondrouhin@drouhin.com) • [www.drouhin.com](http://www.drouhin.com)

SOCIETE ANONYME A DIRECTOIRE ET CONSEIL DE SURVEILLANCE AU CAPITAL DE 1.000.450 EUROS - R.C. BEAUNE 515 620 417 B



# Joseph Drouhin

## **Blancs du Macônnais :**

Les rendements ont été particulièrement faibles à St Véran en raison d'un orage de grêle. Les vins de la région ont un très joli caractère floral.

## **Rouges de Côte d'Or :**

Tant en Côte de Beaune qu'en Côte de Nuits les rendements du domaine sont faibles. Les baisses sont de 15 à 30% par rapport à 2008. La sortie des raisins était déjà faible et le tri pendant les vendanges a réduit encore davantage le volume produit. Les couleurs sont plus intenses qu'en 2007, elles sont nettes, franches, d'un beau rouge rubis. Les fermentations malolactiques sont à peu près toutes terminées. Les vins ont une jolie matière, une attaque franche et ample, une structure tannique fine ; la Côte de Nuits semble avoir un potentiel de garde plus important que la Côte de Beaune.

Frédéric J. DROUHIN

22 Septembre 2009

## DOMAINES ET MONOPOLES

CHABLIS GRAND CRU LES CLOS • CHABLIS GRAND CRU VAUDESIR • CHABLIS GRAND CRU BOUGROS • CHABLIS GRAND CRU PREUSES • CHABLIS 1<sup>er</sup> CRU MONTMAINS • CHABLIS 1<sup>er</sup> CRU SECHER  
CHABLIS 1<sup>er</sup> CRU VAILLONS • CHABLIS DOMAINE DE VAUDON • CHABLIS • RULLY • CHAMBERTIN-CLOS DE BEZE • GRIOTTE-CHAMBERTIN • CHAMBOLLE-MUSIGNY 1<sup>er</sup> CRU AMOUREUSES  
CHAMBOLLE-MUSIGNY 1<sup>er</sup> CRU BAUDES • CHAMBOLLE-MUSIGNY 1<sup>er</sup> CRU • BONNES-MARES • MUSIGNY • CLOS DE VOUGEOT • ECHEZEUX • GRANDS-ECHEZEUX • VOSNE-ROMANEE 1<sup>er</sup> CRU PETITS MONTS  
NUITS-SAINT-GEORGES 1<sup>er</sup> CRU PROCES • CORTON-BRESSANDES • CORTON-CHARLEMAGNE • CHOREY-LES-BEAUNE • SAVIGNY-LES-BEAUNE • BEAUNE 1<sup>er</sup> CRU EPENOTES • BEAUNE 1<sup>er</sup> CRU CHAMPIMONTS  
BEAUNE 1<sup>er</sup> CRU GREVES • CÔTE DE BEAUNE • VOLNAY 1<sup>er</sup> CRU CLOS DES CHÊNES • MEURSAULT EN L'URAULE • BÂTARD-MONTRACHET • CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>er</sup> CRU MORGEOT MARQUIS DE LAGUICHE  
MONTRACHET MARQUIS DE LAGUICHE • BEAUNE 1<sup>er</sup> CRU CLOS DES MOUCHES

7 rue d'Enfer • BP 29 • 21201 Beaune Cedex • France • Tél. : +33 (0)3 80 24 68 88 • Fax : +33 (0)3 80 22 43 14 • [maisondrouhin@drouhin.com](mailto:maisondrouhin@drouhin.com) • [www.drouhin.com](http://www.drouhin.com)

SOCIETE ANONYME A DIRECTOIRE ET CONSEIL DE SURVEILLANCE AU CAPITAL DE 1.000.450 EUROS - R.C. BEAUNE 515 620 417 B