

Drouhin-Vaudon : des « hurluberlus » bourguignons à Chablis

TerreDeVins | Vendredi 19 septembre, 2014

1



Coup de projecteur sur la maison Drouhin-Vaudon, à Chablis. Une institution familiale perpétuée par des « hurluberlus » ayant fait le choix de la biodynamie.

« C'est un trou de verdure où coule une rivière » : le Serein, qui chante tout le long du vignoble de Chablis. Dans le parc du Vaudon, l'ancien moulin du 18ème siècle abrite les bureaux de la maison Joseph Drouhin. C'est son petit-fils Robert qui, en reprenant les rênes de la maison en 1957, agrandit le vignoble en Côte de Nuits, en Musigny, Clos de Bèze, Clos de Vougeot... et à la fin des années 60 à Chablis.

Joseph était d'ailleurs natif d'Auxerre, avant d'installer à la fin du 19ème un commerce de vin à Beaune. Son fils Maurice avait commencé à acheter des terres pour sécuriser l'approvisionnement et améliorer la qualité de ses bourgognes. « Mais avec un cheval et une mobylette, il fallait trouver des vignes pas trop loin de Beaune » raconte Frédéric Drouhin, **fils de Robert, à la tête aujourd'hui de la maison**. D'où l'achat, dans les années 1920, de 14 ha du mythique Clos des Mouches, la plus grande parcelle de ce cru, plantée en rouge et blanc – en fait 41 parcelles négociées auprès de 8 propriétaires.

L'appel du fonds de l'océan

Mais revenons à nos moutons chablisiens. Quand Robert cherche à étendre son vignoble, il regarde de plus près une carte géologique de la région et prend sa DS pour venir découvrir le terroir de kimmeridgien de Chablis, ce ciment blanchâtre – sans doute un fond d'océan il y a quelque 130 millions d'années – qui contient des milliards de petits fossiles marins... Il sera l'un des premiers négociants bourguignons à s'intéresser à des vignes loin de la Côte d'or. Il y achète 38 ha en 1967-68 en premiers et grands crus (Vaudésir, Les Clos, Montée de Tonnerre, Vaillons, Sécher, Bougros...) et parmi les meilleures parcelles de Chablis Villages. A l'époque le vignoble compte environ 500 ha, 4500 aujourd'hui. La cuverie et le centre de pressurage sont au pied des vignes mais la vinification se fait toujours à Beaune. « D'ailleurs dans l'esprit des consommateurs, Chablis n'est pas en Bourgogne » reconnaît Frédéric Drouhin.



Le pari bio-biodynamie

La grande particularité des chablis de Drouhin (devenus en 2008 Drouhin-Vaudon), réside dans le choix, dès 1998, du bio avec le chef de culture Denis Mery, toujours dans la maison, et Philippe Drouhin, le frère aîné de Frédéric, en charge des domaines viticoles. « Mon père disait toujours que les vignes étaient plus belles qu'autrefois mais que les vins étaient moins bons. Nous avons donc testé le bio et au bout de quelques années, les raisins avaient en effet plus de goût. A l'époque, ce choix était osé, on passait pour des hurluberlus à la Woodstock » raconte Frédéric.

Presque naturellement, les Drouhin ont ensuite opté pour la biodynamie afin de stimuler les phases de croissance avec des infusions de plantes et des poudres de roche à effets ciblés (de l'arnica et de la valériane après la grêle, du quartz pour apporter de la lumière dans les feuilles les années grises...) À Chablis, Drouhin est le premier en biodynamie, mal accueilli par ses voisins craignant que des vignes non traitées apportent des maladies. Il est le plus grand domaine en bio à Chablis, la majorité des grands crus étant labourés au cheval. Ils sont vendangés à la main, comme l'exige le cahier des charges de l'association des grands crus de Chablis qui regroupe la moitié des producteurs. Les vins sont certifiés Ecocert depuis 2009 mais n'affichent pas de logo spécifique sur l'étiquette. « Nous vendons d'abord un vin Drouhin » conclut Frédéric.

www.drouhin-vaudon-chablis.com

Frédérique Hermine

Sélection

Chablis « Propriétés » Réserve de Vaudon 2013. Un nez minéral de pierre à fusil, des notes d'agrumes très citronnées et salines en fin de bouche, idéal à l'apéritif ou avec des huîtres. (17,40 €)

Chablis Montée de Tonnerre 2012 premier cru. Un chablis typique, minéral et franc avec des notes d'agrumes (21,50 €)

Chablis Vaudésir 2012 Grand cru (1,5 ha). Des arômes floraux et fruités, légèrement épicés pour le cru le plus harmonieux et élégant. (41,70 €)

Chablis Bougros 2012 Grand cru. Un vin délicat aux notes d'acacia, de fougère et de citrons confits. Le petit chouchou de Frédéric Drouhin puisque la vigne en pente sévère (0,4 ha) lui appartient, cadeau de naissance de son père. (41,70 €)

Chablis Les Clos 2012 Grand cru. le plus vaste climat de Chablis et le plus ensoleillé. Des arômes de fleurs, de miel et d'agrumes avec un gras étonnant. (44,60 €)

