



Joseph Drouhin

Chablis 2007

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 : achat de raisins et de vin auprès de fournisseurs 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 très frais rappellent des notes d'agrumes comme le citron ou le pamplemousse mais aussi, en petites touches très agréables, la fougère ou la coriandre. En bouche, le vin est sec et fruité avec des notes minérales. Une belle longueur en bouche".

Millésime

Les vins présentent beaucoup de pureté et un style floral très agréable. Chablis montre un caractère très minéral, presque iodé.

Service

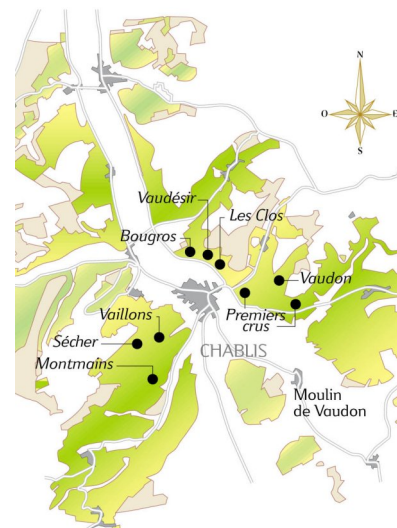
Température : 12°C.

Consommation : 1 à 5 ans.

LA MAISON JOSEPH DROUHIN

En 1880, Joseph Drouhin, élevé dans le pays de Chablis, choisit Beaune pour fonder la Maison qui porte son nom. Au fil du temps et des générations, le domaine s'est constitué, la passion et le savoir-faire se sont transmis comme un héritage familial dont la Maison assure la pérennité.

Elle s'est donnée comme vocation la Bourgogne dans toute sa diversité et son domaine s'étend sur l'ensemble des terroirs





Joseph Drouhin

Chablis 2007

de la région viticole, avec une majorité de premiers et grands crus.

Par conviction profonde, Joseph Drouhin a adopté les pratiques de la viticulture biologique. De la terre au verre, les méthodes sont dominées par le respect et l'écoute de la nature.

Depuis les origines, la Maison poursuit un idéal de perfection élégante. Le style Joseph Drouhin allie équilibre, harmonie et caractère, pour un plaisir d'une richesse infinie.

Grâce à une large ouverture au monde, la Maison fait connaître le meilleur de la Bourgogne sur tous les continents. Sa présence active dans de nombreux pays démontre sa volonté permanente d'aller à la rencontre d'autres cultures, d'autres styles de vie.