



# Joseph Drouhin

## Chablis Bougros 2007 Grand Cru

Cépage : Chardonnay.

### Vignoble

Le site : sur la rive droite du Serein, la rivière qui traverse Chablis et sa région, à la pointe nord-ouest de la Côte des Grands Crus, avec une remarquable exposition au sud est. C'est le Grand Cru qui a la plus forte pente.

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.

Surface du Domaine : 0,4 ha.

Age moyen des vignes : 27 ans.

### Viticulture

Culture biologique depuis 1990 et biodynamique depuis 1999.

Entretien du sol : selon des méthodes ancestrales. Labour, buttage à l'automne, débattage au printemps. Travail intermédiaire inter-ceps avec outils manuels.

Traitements : seulement produits autorisés en culture biologique : infusions et décoctions de plantes, soufre et cuivre, poudres de roches. Nous préservons les prédateurs naturels.

Densité de plantation : 8 000 à 10 000 pieds/ha.

Taille : Guyot double "Vallée de la Marne".

Rendements : nous visons l'ancien rendement de base, soit le rendement autorisé actuel moins 20%. Rendements moyens au Domaine : 47,30hl/ha (rendements de l'appellation de base : 54 hl/ha).

### Vinification

Vendanges : manuelles.

Pressurage : très lent, pour respecter le fruit. Les jus de dernière presse ne sont pas retenus.

### Elevage

Type : en fût (0% fût neuf).

Durée : 12 mois.

Provenance des bois : forêts françaises de haute futaie.

Séchage des bois : la Maison tient à maîtriser totalement le séchage de ses bois durant plus de 3 ans, ce qui contribue à l'élégance des vins.

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

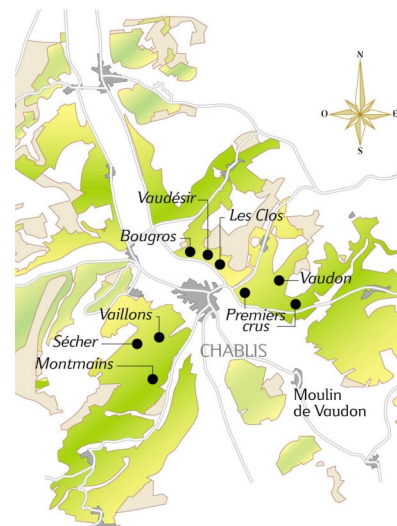
"Un vin ample et délicat, qui se laisse apprécier facilement. La robe jaune pâle est d'une grande pureté, avec de légers reflets verts. Le nez associe harmonieusement les arômes floraux d'acacia, les notes végétales de fougère, la coriandre. En bouche, une grande souplesse, belle richesse aromatique. Les notes perçues au nez s'amplifient, avec des notes d'agrumes confits. La bouche est tendre, ronde, bien équilibrée, avec une belle matière. Les arômes de fruits sont rehaussés d'intenses notes minérales évoluant sur des notes légèrement fumées. Très belle longueur".

### Millésime

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

### Service

Température : 14°C.





*Joseph Drouhin*

Chablis Bougros 2007  
Grand Cru

Consommation : 5 à 15 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 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.