Joseph Drouhin

2004 – Pureté et Précision

« Septembre fait le vin », dit un vieil adage vigneron. En effet, la météo a fait passer les bourguignons par toutes les couleurs, avec notamment un magnifique printemps et un été placé sous le signe de l'instabilité climatique : orages de grêle localisés, soleil timide, relative fraîcheur en août.
Heureusement, le beau temps de septembre a apporté plus qu'un rayon de soleil. Un temps estival accompagné de vent chaud et sec a en effet permis d'accélérer le processus de maturation de manière significative et de maintenir les vignes dans un état sanitaire satisfaisant.

Les vendanges ont finalement commencé à une date assez précoce : le 13 septembre dans le Mâconnais et la Côte Chalonnaise, le 20 septembre en Côte d'Or et enfin le 29 septembre à Chablis.
En raison de l'état hétérogène de la vendange, l'une des données essentielles du millésime fut le tri des raisins. Au domaine Joseph Drouhin, nous avons dû, comme tous les autres domaines sérieux, trier une partie de nos raisins. Les vinifications ont été assez lentes.
Contrairement à 2003, la nature s'est montrée plus généreuse (nous rappelons que les rendements étaient inférieurs de 30 à 40% comparé à 2002 !) en terme de quantité avec une production d'environ 10% supérieure à la moyenne de ces 10 dernières années.

Frédéric DROUHIN
12 octobre 2005