Joseph Drouhin

2006 – Séduisant et Charmeur

La Bourgogne a dû composer, comme beaucoup de régions viticoles françaises, avec une météo contrastée. Un hiver long et rigoureux a provoqué un retard au débourrement de la vigne. Pendant le printemps et au début de l'été, de fortes chaleurs ont favorisé son développement. Les pluies et la fraîcheur du mois d'août sont venues tempérer cette croissance.

Les vendanges ont débuté à une date assez habituelle dans la région : 18 septembre pour la Côte de Beaune mais deux jours plus tôt -ce qui est extrêmement rare- à Chablis, région pourtant plus septentrionale, en raison d'une maturité et d'une concentration avancées. Elles ont été réalisées en quinze jours au lieu de trois semaines. En effet, nous avons voulu récolter des raisins présentant un bel équilibre entre sucre, fruit et acidité. Un travail sélectif des baies a été réalisé en cuverie pour démarrer les fermentations avec une vendange homogène. Les fermentations se sont déroulées rapidement, certainement favorisées par la richesse en sucre et la population de levures indigènes. Au cours de l'hiver dernier, les vins ont pu s'assagir lors des fermentations malolactiques.

Frédéric DROUHIN
25 octobre 2007