Joseph Drouhin

2008 – Encore un Grand Millésime

Après une période automnale et hivernale plutôt sèche et douce, le printemps est frais et humide, suivi d'un été similaire à celui de 2007.

Dès la mi-septembre la Bourgogne a bénéficié de conditions uniques et exceptionnelles ayant permis de vendanger dans d'excellentes conditions. Le volume global de récolte est faible, de moins 5% à moins 30% suivant les parcelles mais le niveau qualitatif est bon, voire exceptionnel à Chablis.

CHABLIS : c'est une récolte exceptionnelle. Les vendanges se sont déroulées du 25 septembre au 4 octobre. Nous étions très peu nombreux à vendanger si tôt mais à rendement modeste, maturité précoce... l'état sanitaire, les acidités et la richesse en sucre étaient excellents.
L'année a été difficile mais la preuve est là que la culture biologique réussit très bien.
Nous pouvons en toute confiance dire que 2008 est l'un des plus grands millésimes de ces 25 dernières années.
Tous les vins, des Chablis aux grands crus allient, suivant leur niveau d'appellation, concentration, gras, minéralité, intensité aromatique, vivacité.
Il pourrait être intéressant de conserver ces Chablis quelques années car leur potentiel aromatique est important.

Même s'ils seront très plaisants et séduisants jeunes, nous recommandons ainsi pour les Chablis jusqu'à 4 à 5 ans de garde, les premiers crus 7 à 8 ans et les grands crus une consommation en 2011 et les 12 années suivantes.

COTE D'OR : toutes les vignes ont plus ou mois connu les conditions météorologiques difficiles du mois d'août, mais le changement de temps début septembre a favorisé l'accélération de la maturité combinée également à une charge de raisins moindre. Les vendanges ont démarré le 22 septembre pour se terminer le 6 octobre. C'est une date classique.

Frédéric DROUHIN
22 octobre 2009