Joseph Drouhin

2010

La saison 2010 a été marquée par des contrastes météorologiques importants pour, au final, offrir un millésime très classique mais également l'une des plus petites récoltes de ces 20 dernières années.

L'hiver 2009 a été particulièrement rude en Bourgogne. La troisième semaine de décembre a connu des gelées très importantes avec des températures atteignant les -20° dans certaines parcelles.
En février des précipitations pluvio-neigeuses ont touché toute la Bourgogne. Nous avons donc connu un véritable hiver : froid, neigeux et pluvieux.
Le printemps est revenu en mars / avril avec des températures en hausse et même supérieures aux normales de saison.
Les précipitations ont également été abondantes sur toute la Bourgogne.
La vigne a débourré vers la mi-avril pour les parcelles les plus précoces puis s'est étalée rapidement sur l'ensemble du vignoble.
En mai c'est la fraîcheur qui a dominé, ralentissant la croissance de la vigne. On note alors des disparités entre les vignobles du Chablisien et du Beaujolais.
Les températures de juin redeviennent plus douces et même supérieures aux normales de saison. La vigne a repris sa croissance.
A la mi juin le stade de mi floraison est atteint sur les parcelles les mieux exposées. Ce sont des dates proches de celles de 2008.
Juillet et août restent dans l'ensemble plutôt frais et pluvieux avec des températures fraîches. On remarque de la coulure et du millerandage dans l'ensemble du vignoble, bien que facteur de qualité cela a réduit considérablement le potentiel de volume de récolte.
La maturation évolue ensuite lentement, puis, en septembre le retour d'un temps lumineux, sec, venteux et doux, permet d'atteindre un bon murissement.
Le jus des baies s'est progressivement concentré.

Les vendanges ont démarré au domaine Joseph Drouhin le 23 septembre et se sont étalées sur une bonne quinzaine de jours.

Les vinifications des blancs se sont déroulées sans difficultés. Les fermentations malolactiques se sont étalées, suivant les appellations, sur plusieurs mois.
Les vins ont aujourd'hui une robe dorée, brillante, légèrement teintée de vert.
Les arômes sont précis, nets, avec des caractères floraux. Ils ont actuellement beaucoup de pureté, une belle tension et un joli grain minéral.
A Chablis les vins sont structurés, avec des arômes mûrs mais aussi un joli niveau d'acidité.

La vinification des rouges s'est également déroulée de manière harmonieuse. Nous avons pu conserver une proportion de vendange entière dans un grand nombre de cuvées.
Les fermentations malolactiques ont aussi été assez tardives et longues, les vins ont gagné en amplitude et complexité. Les couleurs sont franches, d'un joli rouge rubis, brillant.

Les vins ont beaucoup de race, de profondeur et de longueur. Il y aura certainement de très grands vins, en particulier dans la Côte de Nuits, avec un regret, c'est que la récolte soit très petite.

Frédéric DROUHIN
10 octobre 2011