Joseph Drouhin

2025 – Un magnifique millésime d'équilibre et de profondeur

S'inscrivant dans la tendance des années récentes avec des températures, un ensoleillement et paradoxalement une pluviométrie au-dessus de la moyenne (+12%), la nature a imposé un rythme végétatif soutenu, faisant de 2025 un millésime à nouveau précoce.
Après un printemps plutôt doux et sec, l'été a laissé place à une météo très variable entre chaleur, sécheresse et orages, avant que les pluies de la fin août ne viennent enfin combler le déficit en eau. Malgré ces aléas, la vigne a fait preuve d'une belle résilience.
Cependant, les volumes récoltés se sont avérés modestes avec une baisse de 20% en moyenne, expliquée en partie par la coulure et le millerandage, mais surtout par un épisode d'échaudage en août.
Grâce à l'expertise de nos équipes et la précision d'orfèvre qui caractérisent notre suivi viticole et nos itinéraires de vinification, nous avons su accompagner nos Climats avec une attention de chaque instant.
La récompense est là : nous découvrons des vins vibrants et équilibrés, d'un classicisme bourguignon profondément charmeur. L'éclat du fruit et la lisibilité du terroir priment sur l'opulence, révélant un style d'une grande délicatesse et d'une belle profondeur.

SAISON CULTURALE 2025

Après un hiver clément, le début d'année s'inscrit dans une douceur constante. Si le mois de **janvier** reste conforme aux normales, **février, mars et avril** accusent un certain déficit pluviométrique (entre 20% et 60% plus sec que la moyenne). Le beau temps printanier s'impose alors très vite, réveillant la vigne avec un débourrement hâtif au début du mois d'avril. Deux alertes de gel viennent brièvement troubler cette quiétude (les 7-8 et 19 avril), mais les dégâts demeurent heureusement anecdotiques sur le vignoble.
Le mois de **mai**, globalement sec et doux, permet de contenir efficacement la pression des maladies telles que le mildiou et l'oïdium, sur la Côte-d'Or. Le Mâconnais, en revanche, fait face à une humidité plus marquée qui y perturbe la floraison et installe une pression de mildiou conséquente jusqu'en juin.
Sous l'impulsion de températures déjà estivales, la floraison s'amorce dès le 25 mai dans les secteurs les plus précoces, pour atteindre sa pleine floraison début juin. Ce rythme soutenu, dicté par la chaleur, engendre toutefois quelques déséquilibres : la coulure et le millerandage font leur apparition, amputant une partie du potentiel de récolte.
En **juin**, des chaleurs intenses s'installent faisant de ce mois le deuxième plus chaud après 2003**.** Heureusement, le retour des pluies sous forme d'orages apporte des quantités d'eau salutaires, en particulier en Côte-d'Or où l'excédent dépasse les 100 %.
Juillet renoue avec un climat plus conforme aux normales saisonnières, chaud et sec, permettant à la véraison de s'enclencher sereinement dès la fin du mois.
Le mois d'**août** est quant à lui marqué par une vague caniculaire. Autour de la mi-août, le thermomètre frôle les 40 °C, donnant un véritable coup d'accélérateur à la maturation des raisins. Sous ce soleil ardent, les vignes souffrent d'échaudage (particulièrement le pinot noir) entraînant de nouvelles pertes de volume. Fort heureusement, ce pic de chaleur est contrasté par des nuits relativement fraîches, qui ont permis à la vigne de préserver de très bons niveaux d'acidité. À partir du 19 août, le climat bascule vers de la fraîcheur et de fréquents orages pluvieux, qui ralentissent la fin de maturité tout en apportant l'eau nécessaire au gonflage des baies.
Ce temps frais et humide se prolonge tout au long du mois de **septembre**. Tombées sur des sols secs, ces précipitations ont évité une stagnation de l'humidité préservant ainsi l'état sanitaire global. Il nous a fallu, néanmoins, rester extrêmement vigilant face à quelques foyers de botrytis apparus en fin de vendanges.

VENDANGES

Face à la précocité du millésime et aux humeurs changeantes du ciel, le choix des dates de récolte a exigé une réactivité importante.
C'est au cœur de notre emblématique Clos des Mouches à **Beaune** que les premières grappes ont été cueillies dès le 25 août. Jour après jour, nos équipes ont fait preuve d'une agilité et d'un dévouement remarquables pour s'adapter à une météorologie changeante, ajustant avec précision la cadence de la cueillette au rythme du soleil et de la pluie.
Le ballet des vendanges s'est ensuite déployé avec précision sur l'ensemble de nos Domaines : **Chablis** le 28 août, suivi par le **Mâconnais** le 30 août. Les pinots noirs de la **Côte de Nuits** ont, quant à eux, rejoint notre cuverie dès le 31 août, tandis le grand final a eu lieu entre le 3 et le 5 septembre sur la **Côte Chalonnaise.**
Si l'impact conjugué des épisodes de fortes chaleurs, de la coulure et du millerandage a inévitablement restreint les rendements, la nature nous a offert une belle contrepartie : les vins sont excellents. L'exigence de nos tris a mis en lumière des grappes magnifiquement saines, composées de petites baies concentrées et dotées d'un bel équilibre.

VINIFICATION ET ELEVAGE

En blanc :
Le pressurage a été conduit avec une douceur extrême et soigneusement fractionnée pour sélectionner les cœurs de cuvée, quintessence de nos jus. Après un débourbage précis, seules les lies les plus nobles ont été conservées pour nourrir les vins. Cet élevage sur lies fines s'est avéré précieux pour préserver l'éclat, la tension et la fraîcheur d'un millésime par ailleurs marqué par un ensoleillement généreux. Nous avons fait le choix d'un élevage prolongé de plusieurs mois supplémentaires car ces vins continuent de révéler leur profondeur avec le temps

Chablis :
La recherche d'une expression cristalline du terroir a dicté nos choix de vinification. Les vins ont été vinifiées en cuves inox, profitant d'un long élevage sur lies fines. Nos Premiers Crus ont bénéficié d'une approche mixte, mariant l'inox aux fûts de 500 litres, tandis que nos Grands Crus s'épanouissent à travers un élevage sur mesure en fûts (de 300 à 500 litres) et en œufs de grès pour l'un d'entre eux, un contenant idéal pour préserver la fraicheur.

Blancs de Côte d'Or :
Ces blancs ont gagné en énergie et en fraîcheur au fil des mois, tout particulièrement après l'achèvement de la fermentation malolactique. Pour préserver cette tension vibrante, nous avons proscrit tout bâtonnage. Encore en plein élevage, ils laissent d'ores et déjà entrevoir des qualités exceptionnelles.

Blancs de la Côte Chalonnaise et du Mâconnais :
Ces vinifications se situent à la croisée des pratiques de Chablis et de la Côte d'Or, avec un équilibre adapté entre cuves inox et fûts. L'élevage sur lies et l'utilisation de fûts de 500 litres ont permis de sculpter des vins d'une justesse et d'une harmonie parfaites.

En rouge :
Pour nos pinots noirs, la qualité sanitaire irréprochable des grappes nous a permis d'intégrer une bonne proportion de vendange entière (de 20 à 30 %).
Cette approche, que nous affectionnons tout particulièrement à la Maison, s'est révélée déterminante pour relever l'expression du millésime : elle apporte au vin un supplément de sève, d'élégantes notes florales, ainsi qu'une trame tannique soyeuse, le tout porté par une belle fraîcheur qui permet une évolution plus lente des vins.
Les macérations prolongées ont enrichi la structure et la complexité des vins, tandis qu'une sélection méticuleuse des jus de presse a permis de ne retenir que les meilleurs pour l'élevage.
Élevés eux aussi sur de très belles lies, les vins ont gagné en complexité, sans jamais compromettre leur éclat naturel.
Là aussi, les vins sont encore en cours d'élevage ou en début d'assemblage de finition.

STYLE DES VINS

Le millésime 2025 révèle un caractère à la fois majestueux et délicat. Il séduit par sa grande accessibilité et sa belle fraîcheur, laissant l'identité de nos terroirs s'exprimer avec une remarquable justesse.

En blanc :

Le chardonnay a particulièrement bien réagi aux conditions de l'année, révélant des vins traversés par une belle énergie et une grande pureté.

A Chablis, nos vins expriment une identité dominée par une belle salinité, des notes d'agrumes bien nettes et une acidité ciselée.
En Côte de Beaune, les vins dévoilent des profils aromatiques délicats axés sur les fleurs blanches et les fruits du verger, où un beau volume en bouche vient soutenir une longue finale tendue.
Plus au sud, du côté de la Côte Chalonnaise et du Mâconnais, les vins offrent une chair délicieusement gourmande, sans jamais perdre leur dynamisme.

En rouge :

Le pinot noir trouve ici ses lettres de noblesse avec un certain classicisme bourguignon profondément charmeur.
Les vins sont guidés par la fraîcheur et l'éclat du fruit, dévoilant des notes de petits fruits rouges croquants.
En bouche, la structure se fait élégante et aérienne, portée par des tanins qui s'annoncent d'une souplesse et d'un soyeux remarquables.
Charmeurs et accessibles dans leur prime jeunesse, ils n'en possèdent pas moins une trame profonde, garante d'une élégante évolution dans le temps.
Ainsi, nos vins expriment très tôt l'identité singulière de leurs terroirs, sans que celle-ci ne soit jamais masquée par une concentration excessive.

CONCLUSION

Si les aléas de l'année ont, une nouvelle fois, limité la quantité des récoltes, la Maison Joseph Drouhin se réjouit d'un millésime 2025 particulièrement réussi sur l'ensemble de son vignoble.
Cette campagne a exigé de nos équipes une adaptabilité, un savoir-faire et un suivi de chaque instant, mais le résultat est incontestablement au rendez-vous.
L'élégance, la pureté et l'harmonie en demeurent les maîtres mots, une signature intemporelle de la Maison Joseph Drouhin.

Frédéric Drouhin
le 29 octobre 2026