



DOMAINE DROUHIN-LAROZE

GEVREY-CHAMBERTIN, FRANCE

LES MILLÉSIMES

Année 2018



REPÈRES CLIMATIQUES ANNUELS

- Débourrement : *Mi-avril*
- Floraison : *Du 26 mai au 05 juin*
- Début des vendanges : *1er septembre*
- Fin des vendanges : *12 septembre*

CLIMATOLOGIE

AUTOMNE / HIVER 2017

À la suite d'un été très sec, la pluie fait son retour à partir de novembre : il a plu, excepté en février, quasiment 1 jour sur 2 jusqu'en mars. Les sols gorgés d'eau rendent difficile la reprise des travaux. Il faudra attendre mi-avril pour avoir un sol ressuyé.

PRINTEMPS 2018

En raison d'un mois de mai froid et peu lumineux, la vigne peine à reprendre son activité. Mars se situe sur la lignée d'une année tardive type 2013. En avril, avec le retour de la douceur, le rythme s'accélère à partir de la 2ème quinzaine, le cocktail eau et températures élevées rend la pousse explosive. En juin, avec la pluie qui ne cesse de tomber depuis le 26 mai, la vigne trouve un terrain de pousse idéal quasiment tropical humide.

À la fin du mois de mai, la floraison est bien engagée. Mais il ne faudra que 3 semaines pour passer de la fin de floraison à la fermeture de la grappe. Le fait marquant de ce millésime est la faible différence de stade entre Chardonnay et Pinot Noir et entre Côte de Beaune et Côte de Nuits.

Le millésime tardif de début avril se replace dans le trio de tête des millésimes précoces type 2007 et 2011.



À partir de mi-juillet, on observe régulièrement des baies verrées. En fonction de l'arrosage dû aux orages localisés fin juillet, les stades varient entre 20 et 80%. Début août, compte tenu de la progression rapide de la véraison, la projection des vendanges tendent vers un début de récolte fin août / début septembre.

La maturité phénolique est atteinte début septembre et grâce à la légère coulure, des vendanges vertes et un effeuillage raisonné, la charge est maîtrisée sans être pléthorique. Quant à la qualité du raisin, elle est exceptionnelle ! Le taux de sucres et donc le degré potentiel naturel a bénéficié largement des conditions climatiques très chaudes du mois d'août.

RÉCOLTE 2018

Les vendanges, récompense d'une année de travail rigoureux et intensif, se dérouleront par un temps particulièrement clément, c'est-à-dire chaud et sec, favorisant le travail de la récolte dans d'excellentes conditions.

Pour le vinificateur, cette vendange chaude l'oblige à s'engager dans un combat avec les calories afin d'encuver cette magnifique vendange dans des conditions optimales pour une macération et un travail de la vendange serein. Une attention plus particulière est nécessaire sur le départ en fermentation qui, compte tenu du taux de sucres naturel, la laissait présagée tumultueuse. Comme chaque année, une attention et une surveillance de tous les instants va être nécessaire notamment à la bonne finition de fermentation alcoolique de chaque cuvée.

Au regard de la récolte en cave, les volumes seront sensiblement les mêmes que ceux de la récolte 2017 voir légèrement inférieurs sur certaines appellations.



Notes de dégustation :

« Sur fût, avant le soutirage estival, ce Millésime 2018 offre déjà de beaux espoirs et est impatientement attendu par les passionnés du monde entier !

La dégustation débute sur un nez riche et intense, qui nous laisse apercevoir des notes de fruits rouges, relevées par de petites touches d'épices et de poivre noir:

Les sensations s'éveillent d'autant plus à l'attaque en bouche, mêlant richesse et densité. En milieu de bouche se révèle un vin ample et profond, tantôt sur des arômes de fruits rouges juteux, tantôt sur des notes de fruits noirs agrémentées de poivre noir.

La finale longue, dense et saline nous invite à revenir après les 16 mois d'élevage pour continuer à profiter de ces grands vins ! »

