

# JOURNAL DU DOMAINE



## EN COULISSE : LE MILLÉSIME 2024

UNE ANNÉE CHAOTIQUE ET INDOMPTABLE !

D'AVRIL À SEPTEMBRE :

- 0.2 °C SUR LES TEMPÉRATURES

+ 29 % SUR LES PRÉCIPITATIONS

- 97 HEURES D'ENSOLEILLEMENT

En Bourgogne, comme dans une grande partie de la France, l'année est marquée par une météo atypique avec une pluviométrie très au-dessus des normales. Certains secteurs pâtiront également d'épisodes de gel et de grêle localisés mais violents.

Cette année aura été éprouvante pour les hommes et les femmes, comme pour la vigne. Hors norme, la météorologie 2024 a nécessité une veille constante, un travail acharné et des compromis jusqu'aux vendanges. Il a fallu être agile et confiant, pour ne rien lâcher jusqu'aux derniers jours !

À la suite d'une saison fraîche et pluvieuse, le mois d'août sera salvateur ! Le temps chaud et relativement sec qui s'installe assainit heureusement la situation et offre des bonnes conditions de maturation. Le temps sec permet notamment aux raisins atteints par le mildiou de sécher, ce qui rendra le tri lors des vendanges plus évident.

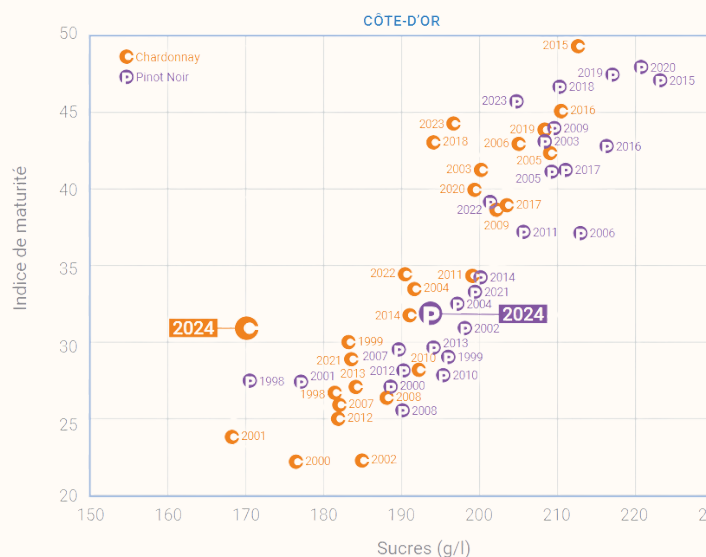
Toutefois, la vigilance reste de mise, avec des conditions plus automnales fin août et sur la première semaine de septembre. L'expertise seule permet de déterminer la date optimale de récolte pour garantir une qualité idéale.

Les vendanges démarrent sur les parcelles de Pinot Noir autour du 12 septembre, sous un grand soleil, ce qui permet d'optimiser la bonne maturation de chaque parcelle !

Le tri a été sévère et les vendanges ont été rapides en raison des volumes restreints. Mais, les vins mis en cave sont prometteurs, même si les degrés sont plus classiques que ces dernières années. L'élevage se poursuit et que la magie opère !

A compter d'octobre, les premières dégustations professionnelles vont se réaliser et la personnalité de ce millésime confidentiel se dévoiler !

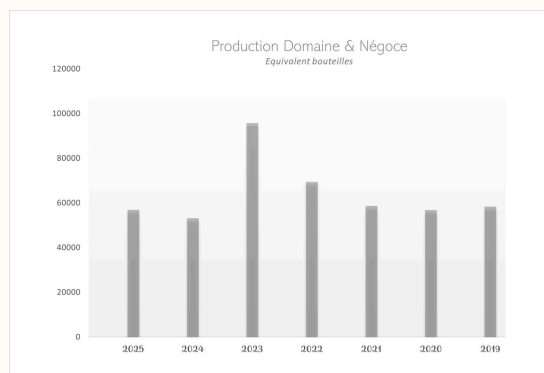
Source : Communiqué de Presse BIVB - 15/10/2025



## AU DOMAINE : NOS RÉCOLTES

2024, nous a imposé de préserver nos vignes en repassant sur un programme phytosanitaire conventionnel. 9 passages auront été nécessaires sur la campagne 2024 avec une préservation plutôt satisfaisante de notre parcellaire. A la récolte, nous pouvons observer une variation de rendement très variable allant de 18 hl/ha sur les Chapelle-Chambertin, Musigny et Bonnes-Mares à 34 hl/ha sur les Gevrey-Chambertin Dix Climats (avec une parcelle généreuse : Clos de Combes).

Après l'année de tous les records - 2023 - avec une production avoisinant les 90 000 bouteilles, 2024 nous ramène à une récolte plus raisonnable (-20% par rapport à la moyenne de ces 5 derniers millésimes).



# ON THE ROAD



MILLÉSIME 2023

## UN DON DU CLIMAT

Rare sont les opportunités de récolter un millésime tel que 2023 dans une carrière de Vigneron. Des fruits à profusion, une maturité pléthorique, des vendanges accompagnées d'un soleil radieux...  
Un généreux - et rare - don de Dame Nature...

CE MILLÉSIME ÉLÉGANT ET COMPLET NE VA PAS TARDER À REJOINDRE VOS CHAIS, QUE FAUT-IL SAVOIR....

## UN NOUVEL ÉCLAIRAGE SUR L'HABILLAGE 2023

Nous avons souhaité épurer le visuel de nos étiquettes en laissant apparaître harmonieusement notre blason agrémenté des armoiries en or à chaud et le nom du Domaine lisible sur le bas de l'étiquette.

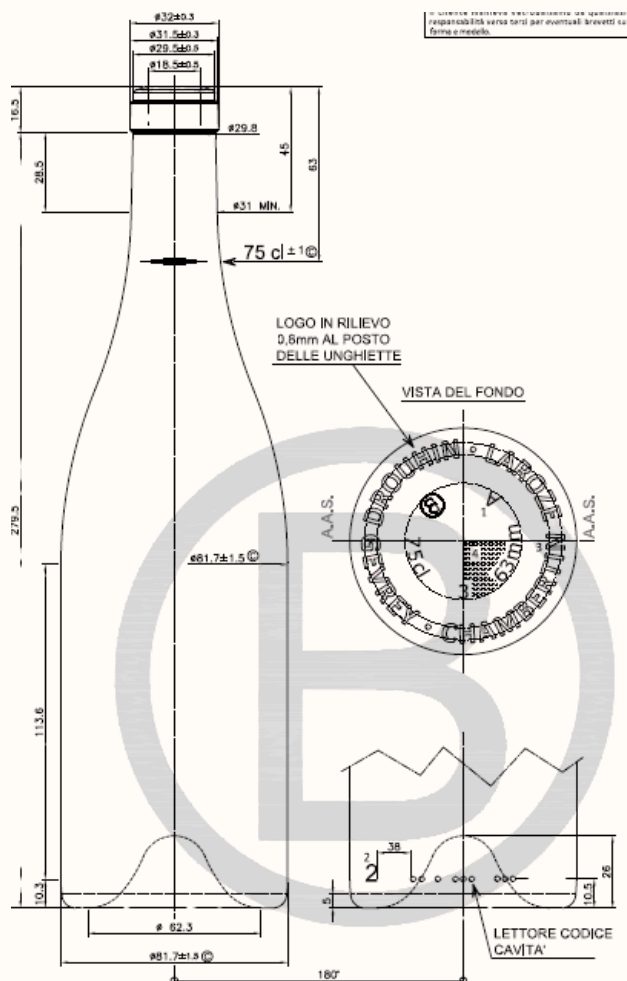
La typo des appellations a été affinée et les lieux-dits ou mentions maintenus en 'rouge Bourguignon' pour garder de la cohérence avec la capsule.

'Clos de Combes' a pris de l'ampleur en se distinguant par une typo épaisse et classique distinguée par un or à chaud.

Toutes nos bouteilles Domaine sont maintenant personnalisées sur le fond avec le nom du Domaine : "Drouhin-Laroze - Gevrey-Chambertin".

'Musigny' reste très proche de son design précédent tout en arborant un fin contour perlé.

Nous espérons vivement de cette présentation vous charmera!



## PRESSE

## LE VIGNERON MAGAZINE

ETE 2025 - N°61

LES CLIMATS DE BOURGOGNE  
UNE VALEUR UNIVERSELLE

## DOMAINE DROUHIN-LAROZE

Leurs noms évoquent des lexiques anciens, un brin mystérieux, dont la signification transmet un message: les climats parlent, ils ont même beaucoup à dire.

Et dans cette maison, on les écoute.

En plein cœur de Gevrey-Chambertin, la maison s'impose avec discrétion. Cour pavée, portes en chêne, élégance sobre. Une adresse comme il en reste peu, adossée à deux étages de caves voûtées creusées dès 1815, lorsque les Prussiens y stockaient armes et poudre. Aujourd'hui, ces murs accueillent un autre type de matière sensible: l'élevage de grands pinots noirs à la respiration lente. Ce matin-là, l'effervescence règne. Une mise en bouteille bat son plein, des visiteurs se pressent dans le caveau pour déguster tandis que Caroline Drouhin-Darlot glisse d'un rôle à l'autre avec grâce. À la fois œnologue et ambassadrice, elle dirige le domaine aux côtés de son frère Nicolas, en charge du vignoble et de la vinification. Leur duo incarne la 6e génération et une Bourgogne contemporaine, affûtée, accueillante. Tout autour, les climats, mosaïque de noms, de parcelles, de nuances: « Il y a tellement de subtilités entre chaque lieu qu'il fallait un mot pour expliquer cette diversité. Le mot climat est devenu cette passerelle. Il a permis de vulgariser l'hétérogénéité de la Bourgogne. »

Désormais entré dans le langage courant, ce terme résonne différemment chez chacun. Pour Caroline, il est à la fois lieu, langage et héritage. Dix-huit cuvées sont aujourd'hui vinifiées au domaine, l'une d'elles est baptisée Dix Climats, comme un manifeste. Dix parcelles de Gevrey, très différentes dans leur exposition, leur personnalité, leur style: « On y retrouve la puissance du nord, la minéralité de l'est, la finesse du sud, le côté épicé de la combe Lavaux. C'est notre manière de raconter Gevrey dans son ensemble. » Mais attention, le climat c'est un tout. Caroline insiste sur le rôle de l'humain. L'âge des vignes, les gestes du vigneron, les choix de vinification: autant de paramètres qui façonnent une expression singulière. « Deux vignerons voisins sur la même parcelle peuvent obtenir des vins très différents. Prenez le grand cru Chapelle-Chambertin: chez nous, il s'exprime avec élégance, finesse. Ailleurs, il peut révéler un profil plus massif, plus structuré. C'est ce qu'on appelle l'interprétation d'un climat. »

Les caves racontent aussi leur histoire. Voûtées, réparties sur deux niveaux, elles conservent cette fraîcheur et cette lenteur propres à la Bourgogne des origines. « L'élevage ici est un acte lent, réfléchi. » Caroline veille sur cette part invisible du vin avec la précision d'une cheffe d'orchestre dont la partition résonne de la musique du nom des climats, comme un lexique ancien. Les Journaux, ainsi nommé en référence à l'ancienne unité de mesure agraire, équivalant à une journée de travail aux champs. Vignes Belles, qui porte bien son nom, toujours d'une santé de fer et d'un vert éclatant.



Lavaut Saint Jacques, situé à l'entrée de la combe, qui livre des vins toniques, francs, d'une acidité gourmande. Chambertin Clos de Bèze, l'un des plus anciens climats de Bourgogne, mentionné dès 630 dans les archives de l'abbaye. Sans oublier le Clos de Vougeot. Caroline est présidente de l'ODG de Gevrey-Chambertin villages et premiers crus. Une mission qu'elle prend à cœur, notamment autour de la préservation paysagère: murgers, haies, cabottes... tout ce qui fait le charme, la beauté, le patrimoine et la richesse du vignoble doit être protégé.

Le classement par l'Unesco en 2015 a accentué cette prise de conscience. Et ouvert Gevrey-Chambertin au monde: l'œnotourisme y est en plein essor. Certains domaines proposent désormais de déguster un vin directement sur la parcelle dont il est issu. Et puis il y a cet instant fugace. Tandis que nous quittons la fraîcheur du caveau où une table d'hôtes accueille des visiteurs brésiliens en pleine dégustation, Caroline décroche une carte encadrée des climats. Elle la pose sur une chaise, commence à en détailler les subtilités. Une bourrasque surgit, emporte le cadre qui se fracasse au sol. « Encore le climat qui veut se faire entendre... », sourit-elle. Une image en éclats, comme pour rappeler que ces terroirs ne tiennent pas qu'à un cadre figé. Ils vivent, s'expriment, résistent parfois aux définitions trop rigides. Au domaine Drouhin-Laroze, cette interprétation est le fruit d'un dialogue. Entre les lieux, les hommes, les gestes. Et surtout, une écoute constante. Celle d'un monde ancestral qui ne cesse de se réinventer. / YOANN PALEJ

# NOTRE CUVERIE

PREMIER MILLÉSIME : 2024

ETE 2025 - N°61



## UN LIEU SEREIN PROPICE AU DOUX TRAVAIL DES LEVURES!

Le Domaine n'avait pas révisé son lieu de production depuis de longues années!

La Cuverie est un lieu de travail ponctuel mais qui nécessite du confort, de la luminosité et de la quiétude pour que le travail du Vigneron se fasse dans le plus grand respect du produit!

Historiquement située Rue du chêne, la Cuverie était une partie intégrante de la propriété de notre arrière-grand-mère Suzanne Laroze. Ce lieu de transformation a vu ses premiers millésimes naître dans les années 1950. Les années se suivent et le bâtiment fait preuve "de bons et loyaux service" aux mains de Bernard Drouhin, de Philippe Drouhin puis de Nicolas Drouhin!

Le dernier millésime, a résonné dans ces murs, sera 2023 !

Une transition en douceur, le nouveau chai a repris la plupart des codes et organisation de notre précédente Cuverie tout en s'ouvrant à de nouvelles technologies plus précises et ainsi accroître notre confort et celui de nos équipes.

Le choix s'est porté sur un vaste bâtiment ancien, situé en plein cœur de la propriété du Domaine à quelques longueurs de tuyaux des caves à fûts ! Bien opportun!

Après un décapage approfondie, sablage des poutres, analyses de tous les matériaux, nous avons orchestré les corps de métiers et artisans pour obtenir le résultat que nous escomptions : une Cuverie élégante et fonctionnelle tout en bénéficiant de la sérénité de ce bâtiment, de son vaste espace et des matériaux anciens qui le compose : pierres apparentes, charpentes solides en chêne, bardage en pin, tommettes et porte en chêne massif!

### *La rentrée de la vendange :*

#### **TABLE VIBRANTE**

essentiel pour évacuer tous les insectes, végétaux et baies sèches...

#### **TABLE DE TRI**

Tri des grappes une par une par une équipe expérimentée et minutieuse.

#### **ÉGRENEUR - TRIEUR**

Le Cube est un outil complet permettant un égrenage en douceur, associant un respect inégalé des baies et une parfaite efficacité de tri par des rouleaux calibrés.

### *La cuverie :*

#### **CAPACITÉ D'ACCUEIL**

jusqu'à 500 hl réparti en cuve de 16hl à 48hl

#### **THERMORÉGULATIONS INDÉPENDANTES**

Chaque cuvée à un programme dédiée avec une ceinture de régulation chaude ou froide selon son avancement.

#### **100% CUVES INOX**

L'optimisation de l'espace nous a orienté sur une cuverie en 100% inox.

Un choix permettant d'avoir un lieu de travail facile d'entretien, performant et polyvalent : lieu de stockage, d'assemblage et de mise en bouteilles.

