



Chablis Vaudésir Grand Cru

Composición: 100 % Chardonnay
Procedencia: Yonne

La actividad vitivinícola en Chablis empezó en 1114, cuando los monjes Cistercianos construyeron la Abadía de Pontigny.

Joseph Drouhin es hoy en día uno de los terratenientes más importantes de Chablis. Cuando el viñedo fue adquirido a finales de los años 60, la tierra estaba prácticamente abandonada. En cuanto Robert Drouhin llegó a ese lugar, cayó perdidamente enamorado. Después de verificar viejos mapas, hablar con los viejos viticultores, y probar algunas botellas, Robert Drouhin logró detectar las mejores parcelas, en particular en el Valle de Vauvillien.

Hoy la empresa Joseph Drouhin tiene 40 hectáreas en su mayoría ubicadas en zonas de Grand Cru y Premier Cru.

Chablis sigue siendo una zona muy complicada para los vitivinicultores. Su clima es continental, calido en verano y frío en invierno. Las heladas son muy frecuentes. A pesar de estas dificultades, Robert Drouhin insistió en mantener la densidad de vides al mínimo, podando intensamente las cepas.

Al momento de la vendimia, las uvas son recogidas a mano, y llevadas a la bodega que Joseph Drouhin tiene en Chablis. Al día siguiente, el mosto es llevado a la bodega de Beaune, es puesto en barricas para su fermentación alcohólica. Después de 8 a 9 meses de crianza en barricas, el vino es embotellado.

El Chablis Vaudésir es uno de los 7 Grands Crus de Chablis, y una de las parcelas más grandes, ocupando la posición central en la gran colina frente a la ciudad de Chablis. Su nombre tiene como significado el Valle del Deseo.

Vaudésir es limpio, encantador, dorado con reflejos verdosos. Los aromas a menudo recuerdan las semillas de cilantro y el hinojo, con pequeños toques de cítricos.

En boca es redondo, largo y complejo. Su potencial de guarda es largo, aunque puede disfrutarse durante su juventud, los años en botella le sientan particularmente bien.