

DOMAINE DROUHIN-LAROZE

*Dans cette famille, les générations se succèdent au rythme du Clos Vougeot.
Il se transmet dans le respect des anciens et l'audace des lendemains.*

Comme un arbre ouvert sur les générations, le Clos Vougeot rythme le balancier des riches heures de Drouhin-Laroze : *"Il fait partie de notre histoire : mon arrière-grand-père en possédait déjà quelques ouvrées, auxquelles se sont ajoutées celles dont mon père Bernard s'est porté acquéreur en 1970, explique Philippe Drouhin. Dans la famille on achetait plutôt des vignes du haut que du bas, nous possédons ainsi 1,02 hectare dans le secteur caillouteux dit 'des papes' sur deux parcelles séparées par un chemin aux lieux-dits 'Plante Labbé' et 'Quartier de Marei Haut'."*

Regardant Caroline et Nicolas, ses enfants, il hausse légèrement les épaules : *"Je leur laisse la place et je suis en phase de passation avancée, cela a débuté en 2014. Sur cette année 2017, je deviens simple consultant : je préfère les laisser mettre en œuvre leur propre vision des choses car abandonner l'égrappage intégral ce n'est pas dans ma culture. Mieux vaut que ce soient eux qui assument cette technique et appliquent leurs idées."* Saisissant le tannin au bond, Nicolas reste scrupuleux : *"Sur le Clos Vougeot, on fait des dégustations de baies et de rafles à la rentrée de la récolte et là je définis de façon très précise la proportion de vendange entière, qui oscille entre 20 et 40 %, sans jamais aller au-delà. Attention, on vérifie que les grains soient bien attachés à la grappe, sans cela ce n'est pas la peine d'adopter une telle pratique. Sur une année sèche comme 2015, ce mode de vinification apporte de la fraîcheur et de la tension. En revanche, comme cela ne s'imposait pas, en 2014 nous avons tout égrappé."*

Le jeune homme semble très ouvert, avec beaucoup de naturel il s'adapte à chaque millésime. Attentif au développement durable, il entend poursuivre la démarche de culture raisonnable mise en place par son père, au plus près du bio tout en gardant la possibilité d'une intervention adaptée en cas de mise en péril de la récolte. Tout dans cet univers exprime le geste précis et mille fois répété : les rognages hauts procurent un bon écran de



**CLOS DE VOUGEOT
2014**

« On a souffert sur ce millésime eu égard aux conditions climatiques chaotiques. Mais au final, il a une belle intensité aromatique, des tanins fins. C'est un vin intense, moelleux, avec de petites notes épicées sur fond de fruits noirs, idéal pour la garde. »

L'office débute avec le 2011, gaillard, caressant tout en restant élégant ; progressivement apparaissent quelques nuances terriennes. Aérien, avec un fruit plus précis, le 2013 possède de jolies épaules cerisées nuancées d'un subtil retour de réglisse. On monte en intensité sur le 2014, dynamique et profond : ce style classique méritera une plus longue garde. Déjà très charmeur, 2015 exhibe de délicieuses notes florales ; son velouté mérite de retendre son verre, histoire d'escorter les généreuses gouges de Christine Drouhin. En deux tours de main, cette cuisinière hors pair vous mitonne un bœuf bourguignon qui appelle un Clos de Vougeot 1949. La terre semble alors ouvrir ses entrailles pour offrir le plaisir souterrain et sensuel des saveurs de truffe noire. ❖

DENIS HERVIER

végétation, nécessaire pour un apport de sève plus important. La plante en sort dynamisée, on évite ainsi que les raisins ne grillent sous l'effet d'une forte chaleur. Faire de l'innovation sans turbulences, respecter le passé tout en le ranimant, tel est le challenge de Nicolas : *"L'objectif reste de posséder une végétation la plus éparpillée sur le rang pour une belle aération des baguettes et des baies. Évidemment, la vendange verte fait partie d'une action traditionnelle et quasi systématique."*

Arborant un large sourire, Caroline Drouhin vous entraîne dans une descente de cave bien menée. Le caveau semble faire le gros dos pour épouser la forme arrondie de son architecture, égayée par une grande tapisserie et des vitraux dignes de Saint-Bernardin. Les galeries creusées constituent autant de chapelles rayonnantes où chacun se recueille devant les millésimes joliment alignés. En un coup d'œil, on embrasse tous les grands crus de la propriété. Complétant la gamme des bonnemaes, musignys, latricières, chapelle-chambertin et chambertin-clos-de-bèze, le clos-vougeot se révèle le plus puissant.



Philippe Drouhin
et ses enfants
Caroline et Nicolas.