

Domaine Droin Chablis 2015



Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Benoît DROIN (Chablis)
Millésime: 2015
Appellation: Chablis
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
RVF: 15/20
Wine Advocate (Parker): 87/100
Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

15/20 RVF. L'entrée de gamme du domaine Droin est déjà superbe, et mérite même 2 - 3 ans de garde pour en apprécier toute la minéralité. 2015 : grand millésime !

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE JEAN-PAUL ET BENOIT DROIN

Commentaires sur ce :

Domaine Jean-Paul et Benoit Droin Chablis 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 15/20. *Un peu alanguie, le Chablis 2015 se livre généreusement. Nous aurions aimé une pointe de fraîcheur supplémentaire.*

La Revue du Vin de France (nov. 2017) : "Chablis, 15 vins à déguster en priorité" : JP et Benoît Droin, Chablis 2015

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, août 2017) : 87/100. *The 2015 Chablis Villages is clearly a higher level of quality than the Petit Chablis this year, sporting more freshness and vigor. The palate is slightly waxy in texture, with white citrus fruit mixed with nectarine and a pinch of white pepper toward a somewhat conservative, approachable finish. Drink this capable Chablis over the next three or four years. **Drink date 2017-2022.***

Fiche technique rédigée par le domaine :

Situation: expositions mixtes

Superficie : 9,33 ha

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 35 ans

Production annuelle : 70 000 bouteilles

Caractéristiques géologiques : Sols généralement peu profonds. Le sous-sol alterne entre marnes grises et bancs de calcaire parfois très riches en fossiles d'*Exogyra virgula*, petite huître en forme de virgule caractéristique des marnes du kimmeridgien moyen et supérieur.

Viticulture : Viticulture en lutte raisonnée. Entretien des sols par des labours réguliers.

Vinification : Pressurage pneumatique. Débourbage enzymatique 12 à 24h vers 15°C puis fermentation en levures indigènes en cuve inox. Réalisation systématique de la fermentation malolactique puis assemblage au bout de 8 à 10 mois. Collage si nécessaire, filtration légère et mise en bouteille.

Dégustation / Accords : Le Chablis village est une parfaite introduction à la minéralité des vins de Chablis. Dans les 3 premières années, le vin se montre généreux et vif avec des notes de citron, de coquille d'huître et de silex. Si l'on attend 10 ans et plus, les arômes deviennent beaucoup plus puissants avec des notes de pierre à fusil et de sous bois. Dans les grandes années, on peut le garder plus de 20 ans. En apéritif, il s'accordera très bien avec des gougeres ou de la charcuterie. En entrée, il sera parfait avec une terrine de poisson ou des fruits de mer.