

# Domaine Droin Chablis Grand Cru "Vaudésir" 2015



Prix du produit :

**360,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Benoît DROIN (Chablis)

Millésime: 2015

Appellation: Chablis Grand Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vaudésir

RVF: 16,5/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: chardonnay

**Description brève du produit :**

**16,5/20 RVF.** Un grand vin, timide dans sa jeunesse... Il faut avoir la patience d'attendre quelques années avant de le juger. Malheureusement trop rare.

**Description du produit :**

**PRESENTATION DU DOMAINE JEAN-PAUL ET BENOIT DROIN**

Commentaires sur ce :

Domaine Jean-Paul et Benoit Droin Chablis Grand Cru Vaudésir 2015 :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** (août 2017) : 16,5/20. *A notre sens, le confort de l'élevage de ce Vaudésir 2015 a tendance à apesantir la matière de ce vin, qui gagnerait en*

---

*éclat et en énergie avec un régime boisé allégé.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Neil Martin, août 2017) : 92/100. *The 2015 Chablis Grand Cru Vaudésir has a bright, vivid bouquet with limestone and dew-speckled Granny Smith apple scents which is quite intense and conveys a sense of energy. The palate is fresh, crisp and quite saline in the mouth with a hint of dried honey developing toward the finish. The more you are acquainted with this wine, the spicier it feels, delivering a light tang of marmalade on the finish. This is a fine Vaudésir, although watch out for the impressive 2016 hot on its heels. **Drink date 2020-2038.***

#### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

C'est le plus féminin du domaine. A l'image du Montmains, il est fruité, subtil et ron les premières années, avec l'âge il devient plus floral que minéral, le tout enrobé de notes vanillées. On peut le boire avant 3 ans et pour 8 ans et plus.

**Vinification** : Depuis 1999, les vinifications ont lieu dans la cuverie construite au pied des Grands Crus. Ce nouveau bâtiment a permis de moderniser les systèmes de réception et de pressurage de la récolte et de doubler notre capacité de vinification et de stockage.