

Domaine Droin Chablis 1er Cru "Vaulorent" 2016



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Benoît DROIN (Chablis)

Millésime: 2016

Appellation: Chablis 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vaulorent

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

93/100 Parker. Un magnifique Chablis 1er Cru à déguster jeune... mais qui peut vieillir avantageusement.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE JEAN-PAUL ET BENOIT DROIN

Commentaires sur ce :

Domaine Jean-Paul et Benoit Droin Chablis 1er Cru Vaulorent 2016 :

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2018) : 93/100. *The 2016 Chablis 1er Cru Vaulorent is superb, unfurling in the glass with notes of fresh peach, iodine and salty oystershells.*

*On the palate, it's full-bodied, glossy and concentrated, with excellent tension and stony depth at the core, concluding with a precise, subtly spiced finish. It gets my vote as the finest of Drouin's premiers crus in 2016. **Drink date 2018-2030.***

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, août 2017) : 90-92/100. *The 2016 Chablis 1er Cru Vaurent was matured 20% to 25% in barrel. Of all Benoit's crus, it shows the most reduction on the nose, which is nothing to be concerned about at this stage. The palate is very effervescent with notes of orange sorbet, tangerine and a touch of dried quince. There is a slightly waxy texture to this Vaurent. It has a linear, aloof finish that suggests it will need three or four years in bottle. **Drink date 2020-2030.***

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le Vaurent est un terroir de **Fourchaume**, l'un des Premiers Crus les plus connus du vignoble chablisien car important en surface et du point de vue historique. **Voisin du Grand Cru "Les Preuses"**, sa qualité en est très proche.

Terroir : Kimméridgien - Une alternance de couches de calcaire et de marnes argileuses renfermant des fossiles marins. De là provient la **minéralité** si typique du Chablis.

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.