

Domaine Droin Chablis Grand Cru "Les Clos" 2016



Prix du produit :

420,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Benoît DROIN (Chablis)

Millésime: 2016

Appellation: Chablis Grand Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Clos

RVF: 18,5/20

Wine Advocate (Parker): 93+/100

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DROIN

Commentaires sur ce

Chablis Grand Cru "Les Clos" 2016 signé Jean-Paul et Benoît Droin :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 18,5/20. *Doté d'un volume hors du commun, Les Clos est une réussite éclatante. On s'incline devant sa réserve, sa puissance contenue, la précision de ses saveurs et sa majestueuse allonge. Les heureux propriétaires des rares bouteilles de ce vin seront bien avisés de l'oublier au moins 10 ans en cave.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2018) : 93+/100. *The 2016 Chablis Grand Cru Les Clos is the most reserved and monolithic of Drouin's 2016s but also potentially the finest, unfurling in the glass with notes of ripe citrus fruit, smoke and clove spice. On the palate, it's full-*

*bodied, rich and chewy, with a blocky, foursquare profile that encompasses considerable depth and substance. It will require time, and it isn't very charming right now, but it shows plenty of promise. **Drink date 2020-2033.***

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, août 2017) : 93-95/100. *The 2016 Chablis Grand Cru les Clos saw half the crop aged in barrel and the remainder in stainless steel. It has a refined and pure bouquet with scents of flint, smoke and a touch of dandelion. This is sophisticated and entrancing. The palate is fresh on the entry with notes of tangerine, citrus peel and even hints of red cherry. It builds in the mouth and delivers a very harmonious, lightly spiced and persistent finish that attests to its potential. I admire the authority and ambition of this les Clos that clearly aims to be the pick of Droin's 2016s. **Drink date 2021-2040.***

Fiche technique rédigée par le domaine :

Massif et très fermé, c'est le Montée de Tonnerre des Grands Crus. Très minéral, il laisse éclater une finesse incomparable toujours accompagné de notes vanillées. Généralement plus sec et plus charpenté que les autres, il se laisse difficilement déguster jeune et n'est donc pas destiné aux amateurs pressés. Il est prudent d'attendre 4 à 5 ans avant de le déguster. Il peut se garder normalement plus de 10 ans.

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.

Description brève du produit :

Le plus grand cru d'un des meilleurs vignerons de Chablis... difficile de faire mieux! 18,5/20 RVF.