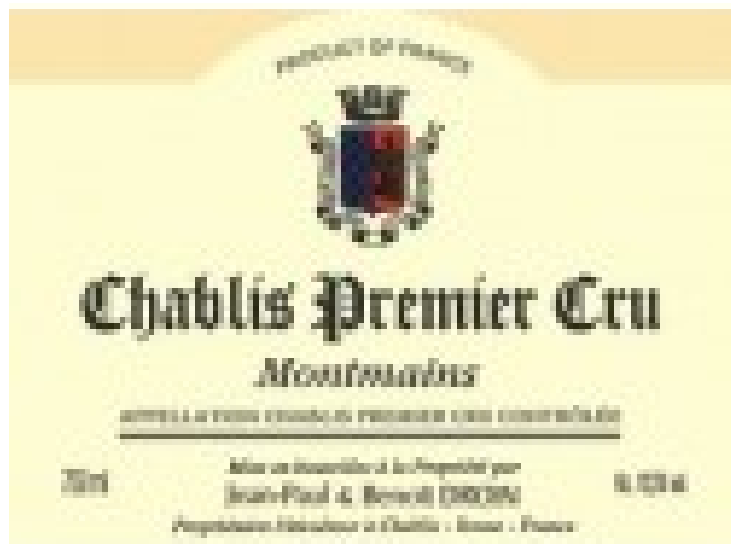


Domaine Droin Chablis 1er Cru "Montmains" blanc sec 2017



Prix du produit :

204,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Benoît DROIN (Chablis)

Millésime: 2017

Appellation: Chablis 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Montmains

RVF: 16,5/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Un magnifique Chablis 1er Cru à déguster jeune... mais qui peut vieillir avantageusement. 16,5/20 RVF.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DROIN
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Domaine Jean-Paul et Benoit Droin Chablis 1er Cru Montmains 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16,5/20. Les 2017 signent une grande réussite. Les premiers crus sont irréprochables. Direct et incisif, sa carrure saline

s'accommodant d'un léger boisé.

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2019) : 91/100. *The 2017 Chablis 1er Cru Montmains reveals notes of apples, nutmeg, peaches and honeycomb. On the palate, it's medium to full-bodied, satiny and fleshy, with more texture and concentration than the Vaillons that preceded it, while remaining quite taut and structured. Drink date 2020-2035.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2018) : 90-92/100. *Aromas of nutmeg, citrus zest, green apple, pear and hazelnut introduce the 2017 Chablis 1er Cru Montmains, a medium to full-bodied, fleshy wine with a blocky, concentrated core and good balancing acidity. It's a promising Montmains that's digesting its wood.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Situation : Exposition sud-est

Superficie : 2,15 ha

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 45 ans

Production annuelle : 15 000 bouteilles

Caractéristiques géologiques : Les sols sont marqués par une pente relativement faible, ce qui a permis aux marnes kimméridgiennes parfois massives de rester en place. Les sols sont ainsi plus profonds que sur les autres terroirs de Chablis.

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 pour partie en cuve inox et pour partie en fût. 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 : La quantité importante d'argile de ce terroir apporte beaucoup de gras et de rondeur et c'est sans aucun doute le Premier Cru le plus riche et le plus profond. On le qualifie souvent de très "Bourguignon" avec son style plus riche que vif. Dès les premières années, on trouve des arômes de fruits jaunes, d'abricot mais aussi de noisette et d'amande grillée avec une bouche savoureuse et concentrée. Avec le temps, les notes briochées et toastées apparaissent tout en conservant une belle fraîcheur en bouche. Il s'accordera parfaitement avec les viandes blanches en sauce ou sur des poissons nobles. Si on le boit avec une dizaine d'années, il sera parfait sur un foie gras poêlé.
