

Domaine Droin Chablis 1er Cru "Vaulorent" 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: Vaulorent

Wine Advocate (Parker): 91-93+/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

91-93+/100 Parker. Un magnifique Chablis 1er Cru à déguster jeune... mais qui peut vieillir avantageusement.

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 Vaulorent 2017

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2018) : 91-93+/100. *The 2017 Chablis 1er Cru Vaulorent was fermented and matured entirely in stainless steel this year, and it's one of the stars of the portfolio, wafting from the glass with notes of mandarin oil, green apple and*

oystershell. On the palate, it's medium to full-bodied, pure and ample, with an elegantly satiny attack, a deep core of fruit and a precise, stony finish.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le Vaulorent 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.

Situation : Exposition sud-est

Superficie : 0.3345 ha

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 45 ans

Production annuelle : 2500 bouteilles

Caractéristiques géologiques : C'est le seul climat de Chablis Premier Cru situé sur la colline des Grands Crus. Les sols sont peu profonds et recouverts de marnes blanches.

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

Vinification : Pressurage pneumatique. Débourage 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 : Dès l'ouverture, on peut rapidement déceler des notes de silex et de zeste de citron. En bouche, le vin est long et ciselé. Sa belle acidité comble les amateurs de Chablis épurés. Avec les années, ses arômes de pierre à fusil, de silex et de coquille d'huître gagneront en intensité. On peut l'apprécier jeune sur le fruit et l'énergie les 3 premières années. Sinon, il est impératif d'attendre 7 à 10 ans et plus. Il s'accordera très bien avec une entrée épicée ou à base d'agrumes.