

Domaine Droin Chablis Grand Cru "Vaudésir" blanc 2017



Prix du produit :

426,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Benoît DROIN (Chablis)
Millésime: 2017
Appellation: Chablis Grand Cru
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Vaudésir
Wine Advocate (Parker): 92+/100
Guide Hachette: cité
Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

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 :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DROIN + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Domaine Jean-Paul et Benoit Droin Chablis Grand Cru Vaudésir 2017

Guide Hachette des vins 2020 (cité). *Un vin harmonieux, d'une bonne longueur, floral au nez et très minéral en bouche.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2019) : 92+/100. Like the domaine's Vaillons, the 2017 Chablis Grand Cru Vaudésir was one of the first to be harvested, and while the resulting wine captures all the fragrant exuberance of the site, bursting with notes of orange rind, peach and lilac, it's quite tensile and tight-knit on the palate, with tangy acids and a mouthwatering finish. It will require a little patience, but it's promising. *Drink date 2023-2035.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2018) : 91-93/100. *Notes of nutmeg and cinnamon mingle with lemon confit in an oak-inflected bouquet, introducing the 2017 Chablis Grand Cru Vaudésir, a medium to full-bodied wine that's ample and elegantly open-knit. It's a gourmand, expressive Vaudésir that should be quite approachable even in its youth.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Situation : Double exposition en amphithéâtre nord / sud

Superficie : 1,0491 ha

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 35 ans

Production annuelle : 6 000 bouteilles

Caractéristiques géologiques : Sols pauvres de couleur claire reposant sur un sous sol de marnes kimméridgiennes calcaires. La pente est relativement importante.

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 : C'est toujours le vin le plus délicat et le plus élégant. Le nez est très ouvert sur des notes de noisette et d'amande grillée. L'attaque est généralement souple et gourmande avec une certaine opulence dans les années chaudes. C'est un vin très élancé, aérien porté par une acidité fine. Avec le temps, sa minéralité s'exprime par des notes de craie et de silex avec un léger retour salin et iodé en final. La délicatesse et la pureté du Vaudésir permettent de l'accorder parfaitement avec des Saint Jacques ou sur des poissons nobles tels la lotte ou le turbot.