

Domaine Droin Chablis 1er Cru "Vaulorent" 2019



Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Benoît DROIN (Chablis)

Millésime: 2019

Appellation: Chablis 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vaulorent

RVF: 95/100

Wine Advocate (Parker): 93+/100

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

95/100 et **Coup de coeur** RVF. 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 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : 95/100 et coup de

coeur. Profondeur et richesse de saveurs se déploient dans Vaulorent, le plus complet des premiers crus, dont la large finale saline résonne longtemps. Ce Premier cru s'approche du niveau des Grands crus mais n'en a pour l'instant pas la notoriété.

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2021) : 93+/100. *The 2019 Chablis 1er Cru Vaulorent is very good indeed, mingling notions of citrus oil, crisp green apple, orange blossom and struck flint. Medium to full-bodied, satiny and elegant, it's bright and precise, with fine depth at the core and a long, saline finish. Drink date 2025-2045.*

Every year, my appreciation for Benoît Droin's wines grows. To my palate, the combination of DIAM closures and élevages employing recently used and indeed occasionally new wood (though only up to 10%) means that these wines need a few years in bottle to show their best. But everything invariably comes together to impressive effect, and the wines age very gracefully indeed. As I've written before, the farming is conventional at this 26-hectare domaine, but the soils are worked and chemical treatments are kept to a minimum. Harvest is early and is partially mechanized, followed by fermentation and élevage in stainless steel and wood, the proportions varying according to the cuvée. The 2019 vintage has turned out very well at this address, and everything reviewed here comes recommended.

La Revue du Vin de France (sept. 2020). Cité parmi "Les 10 grands blancs à ne pas manquer". "Un grand Chablis, légèrement iodé et minéral en finale, avec une bonne tension. Débouchez-le sur un fromage de chèvre"

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

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. Débourbage enzymatique 12 à 24h vers 15°C puis fermentation en levures indigènes pour partie en cuve inox et pour partie en fût. Réalisation

systematique 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.