

Domaine Droin Chablis 1er Cru "Vaillons" blanc sec 2019



Prix du produit :

198,00 €

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: Vaillons

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Le "petit 1er cru" des Droin... si on peut utiliser cet adjectif à propos des vignerons parmi les meilleurs de l'appellation Chablis ! A déguster entre sa première et sa cinquième année.

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 Vaillons 2019

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2021) : 90/100. *Aromas of peach, apricot, honey, white flowers and iodine preface the 2019 Chablis 1er Cru Vaillons, a medium to full-bodied, satiny and charming wine that's the most demonstrative premier cru in the cellar this year. Drink date 2023-2040.*

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.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Situation : Exposition sud / sud-est

Superficie : 4,82 ha

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 45 ans

Caractéristiques géologiques : Les calcaires kimmeridgiens à *Exogyra virgula* sont ici particulièrement présents dans le sous sol avec parfois des dalles compactes. En surface, les argiles sont collantes, difficiles à travailler après la pluie.

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 : Notre Vaillons est l'assemblage de 5 climats (Epinottes, Roncières, Séchet, Chatains et Beugnons). C'est un vin très classique avec des notes de fleurs blanches et d'iode. Son exposition très solaire et sa vallée abritée des vents du Nord lui confèrent une maturité assez précoce permettant de l'apprécier dès les premières années. Il n'a pas l'austérité habituelle des Chablis jeunes. Avec les années, le vin perd son aspect floral au profit d'arômes tertiaires de menthol et de coquille d'huître. On peut l'accorder avec tous les produits de la mer mais aussi avec des fromages régionaux.