

Domaine J-P et B Droin Chablis 1er Cru "Vaulorent" blanc sec 2021



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Benoît DROIN (Chablis)

Millésime: 2021

Appellation: Chablis 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vaulorent

RVF: 94/100

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Un magnifique Chablis 1er Cru à déguster jeune... mais qui peut vieillir avantageusement. 94/100 RVF.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Jean-Paul et Benoit Droin Chablis 1er Cru Vaulorent 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **94/100**. *"Au-delà de son aromatique fraîche, Vaurent assume son volume en bouche et un fruit mûr à souhait."*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley - Sept. 2023) : 92/100. *The 2021 Chablis 1er Cru Vaurent is aromatic and expressive, bursting with aromas of musky peach, orange zest, white flowers and nutmeg. Medium to full-bodied, ample and fleshy, with a satiny attack that segues into a long, elegantly mordant finish, it shows the vintage's more exotic face, without losing classical appeal. Drink date : 2023-2037.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le Vaurent 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 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.