

Domaine J-P et B Droin Chablis 1er Cru "Mont de Milieu" blanc sec 2021 (3 bouteilles)



Prix du produit :

144,00 €

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: Mont de Milieu

RVF: 95/100

Wine Advocate (Parker): 91/100

Guide Hachette: ** (remarquable)

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Des vignes de plus de 40 ans sur un des plus illustres terroirs en Chablis 1er Cru, très solaire, dans les vins duquel la minéralité vient avec le temps. 95/100 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 Mont de Milieu 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **95/100**. *"Mont de Milieu possède le profile lumineux typique de Chablis, fondant un vin épuré et cristallin, avec un fruit gourmand."*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley - Sept. 2023) : 91/100. *Aromas of pear, orange blossom, lime zest and blanched almonds preface the 2021 Chablis 1er Cru Mont de Milieu, a medium to full-bodied, ample and satiny wine with good depth of fruit, bright acids and a pure, expansive finish. This will offer a broad drinking window.. Drink date : 2023-2037.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Situation : Exposition sud

Superficie : 0,8268 ha

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 50 ans

Production annuelle : 6 000 bouteilles

Caractéristiques géologiques : Sous sol kimmeridgien très homogène sur l'ensemble du coteau avec un assemblage d'argiles calcaires et de cailloux de calcaire blanc issus de la dégradation du sol portlandien situé juste au dessus.

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 le climat le plus solaire de Chablis, il est situé plein sud. Cette exposition chaude conjuguée à un terroir assez riche donne des vins toujours très opulents et très ouverts sur les fruits blancs (poire et pêche de vigne) mais aussi de fleurs blanches comme le très aromatique seringat. Cette puissance aromatique et cette richesse masquent souvent la minéralité qui reste en retrait les premières années. En revanche, après 7 à 10 ans, le fruit laisse place aux arômes de coquille d'huître et d'iode rappelant le vin à ses origines. On peut donc le boire jeune sur son fruit avec des entrées fraîches à base de crudités ou bien attendre plusieurs années si l'on souhaite l'accorder avec des produits de la mer.