

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



Prix du produit :

123,00 €

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: Vaillons

RVF: 94/100

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 vigneron parmi les meilleurs de l'appellation Chablis ! A déguster entre sa première et sa cinquième année. 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 Vaillons 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **94/100**. *"Le parfum précis de Vaillons mène à une bouche puissante et racée, avec le souffle frais propre au millésime et une accroche qui nous mène vers la roche mère."*

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.