

# Domaine J-P et B Droin Chablis Grand Cru "Vaudésir" blanc sec 2021 (3 bouteilles)



Prix du produit :

**246,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Benoît DROIN (Chablis)

Millésime: 2021

Appellation: Chablis Grand Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vaudésir

RVF: 94/100

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13

**Description brève du produit :**

Un grand vin, timide dans sa jeunesse... sauf peut-être en 2021, millésime assez frais qu'il faudra déguster avant les chaleureux 2020 et 2022 par exemple. 94/100 RVF.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine J-P et B Droin Chablis Grand Cru "Vaudésir" blanc sec 2021**

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : **94/100**. *"Dans la série des grands crus, Vaudésir 2021 s'ouvre sur les épices, avec l'intensité d'un fruit citronné. Ciselé mais sans maigreur, il est porté par la force de son terroir."*

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley - Sept. 2023) : 93/100. *The Droins' parcel of Blanchot is being replanted, so the grand cru range begins with the 2021 Chablis Grand Cru Vaudésir, a pretty, elegant wine redolent of vine blossom, white peach and waxy lemon rind. Medium to full-bodied, suave and satiny, with racy acids and a pure, fine-boned profile, it's showing well. Drink date : 2025-2042.*

#### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Situation** : Double exposition en amphithéâtre nord / sud

**Superficie** : 1,0491 ha

**Cépage** : Chardonnay

**Age moyen des vignes** : 35 ans

**Production annuelle** : 6 000 bouteilles

**Caractéristiques géologiques** : Sols pauvres de couleur claire reposant sur un sous sol de marnes kimméridgiennes calcaires. La pente est relativement importante.

**Viticulture** : Viticulture en lutte raisonnée. Entretien des sols par des labours réguliers.

**Vinification** : Pressurage pneumatique. Débourage 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 toujours le vin le plus délicat et le plus élégant. Le nez est très ouvert sur des notes de noisette et d'amande grillée. L'attaque est généralement souple et gourmande avec une certaine opulence dans les années chaudes. C'est un vin très élancé, aérien porté par une acidité fine. Avec le temps, sa minéralité s'exprime par des notes de craie et de silex avec un léger retour salin et iodé en final. La délicatesse et la pureté du Vaudésir permettent de l'accorder parfaitement avec des Saint Jacques ou sur des poissons nobles tels la lotte ou le turbot.