Domaine J-P et B Droin Chablis Grand Cru "Vaudésir" blanc sec 2022

Prix du produit :

468,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Benoît DROIN (Chablis)
Millésime: 2022
Appellation: Chablis Grand Cru
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Vaudésir
RVF: 96/100
Cépage dominant: chardonnay
Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DROIN
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Domaine J-P et B Droin Chablis Grand Cru "Vaudésir" blanc sec 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **96/100**. *En 2022, le chablis donne un sentiment de lumière froide, tout en laissant ressurgir pas à pas un fruit mûr, vif et traçant. Avec le Grand Cru Vaudésir nous sommes en plein Kimméridgien des argiles blanches et des cailloux dans un secteur chaud, d'où un fruit fin et aérien, avec un joli souffle minéral.*

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. 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 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.

Description brève du produit :

Un grand vin, timide dans sa jeunesse... Il faut avoir la patience d'attendre quelques années avant de le juger. Malheureusement trop rare. **96/100 RVF**