

Domaine J-P et B Droin Chablis 1er Cru "Montmains" blanc sec 2023



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Benoît DROIN (Chablis)

Millésime: 2023

Appellation: Chablis 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 93/100

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

93/100 RVF et 91/100 WA. Un magnifique Chablis 1er Cru à déguster jeune... mais qui peut vieillir avantageusement. Très beau millésime 2023 (avant un 2024 dévasté par la météo) !

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 Montmains 2023 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025). **93/100.** *Montmains, plus riche, allie générosité et vivacité dans un bel équilibre.*

Robert Parker's Wine Advocate (W. Kelley, mars 2025) : **91/100.** *Offering up aromas of apple, citrus oil and white flowers, the 2023 Chablis 1er Cru Montmains is medium to full-bodied, rich and layered, with a long, saline finish. DRINK DATE 2025-2040.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Situation : Exposition sud-est

Superficie : 2,15 ha

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 45 ans

Caractéristiques géologiques : Les sols sont marqués par une pente relativement faible, ce qui a permis aux marnes kimméridgiennes parfois massives de rester en place. Les sols sont ainsi plus profonds que sur les autres terroirs de Chablis.

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 : La quantité importante d'argile de ce terroir apporte beaucoup de gras et de rondeur et c'est sans aucun doute le Premier Cru le plus riche et le plus profond. On le qualifie souvent de très "Bourguignon" avec son style plus riche que vif. Dès les premières années, on trouve des

arômes de fruits jaunes, d'abricot mais aussi de noisette et d'amande grillée avec une bouche savoureuse et concentrée. Avec le temps, les notes briochées et toastées apparaissent tout en conservant une belle fraîcheur en bouche. Il s'accordera parfaitement avec les viandes blanches en sauce ou sur des poissons nobles. Si on le boit avec une dizaine d'années, il sera parfait sur un foie gras poêlé.