

Domaine J-P et B Droin Chablis 1er Cru "Mont de Milieu" blanc sec 2023



Prix du produit :

312,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Benoît DROIN (Chablis)

Millésime: 2023

Appellation: Chablis 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Mont de Milieu

RVF: 94/100

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

94/100 RVF et 91/100 Kelley/Parker. 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. 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 Mont de Milieu 2023 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025). **94/100**. *Très aromatique, Mont de Milieu évoque la mangue et la pêche. Sa matière presque pulpeuse est bien structurée par une carrure nette qui lui donne du relief.*

Robert Parker's Wine Advocate (W. Kelley, mars 2025) : **91/100**. *The 2023 Chablis 1er Cru Mont de Milieu is rich and gourmand, bursting with aromas of honeyed yellow orchard fruit and white flowers. Medium to full-bodied, satiny and layered, with a textural attack and a saline finish, it's generous and extroverted. DRINK DATE 2025-2040.*

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.