

Domaine J-P et B Droin Chablis Grand Cru "Vaudésir" blanc sec 2023



Prix du produit :

510,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Benoît DROIN (Chablis)

Millésime: 2023

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

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

96/100 RVF et 93/100 Kelley/Parker. Un grand vin, timide dans sa jeunesse... Il faut avoir la patience d'attendre quelques années avant de le juger. Malheureusement trop rare. 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 J-P et B Droin Chablis Grand Cru "Vaudésir" blanc sec 2023 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025). **96/100.** *Vaudésir est lumineux, intense, une véritable boule de fruit et de sel. Sa bouche étincelante, s'étire avec élégance grâce à un élevage précis qui magnifie à la fois le fruit et le sol.*

Robert Parker's Wine Advocate (W. Kelley, mars 2025) : **91/100.** *Exhibiting notes of sweet white peach, spring flowers, hazelnuts and pastry cream, Droin's 2023 Chablis Grand Cru Vaudésir is medium to full-bodied satiny and suave, with a quintessentially elegant, textural profile. It's even more expressive and aromatic than the 2022, despite its more recent bottling. DRINK DATE 2025-2043.*

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.