

Domaine J-P et B Droin Chablis 1er Cru "Vaulorent" blanc sec 2023 (3 bouteilles)



Prix du produit :

154,50 €

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: Vaulorent

RVF: 95/100

Wine Advocate (Parker): 93+/100

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

95/100 RVF et 93+/100 WA. Un magnifique Chablis 1er Cru à déguster jeune... mais qui peut vieillir avantageusement.

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 Vaulorent 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025). **95/100**. *Vaulorent, terroir blotti contre les Preuses, se montre dense et tendre à la fois, avec une touche boisée encore présente dans sa jeunesse, marquant le fruit.*

Robert Parker's Wine Advocate (W. Kelley, mars 2025) : **93+/100**. *The 2023 Chablis 1er Cru Vaulorent offers up aromas of white peach, flowers and oyster shells, followed by a medium to full-bodied, satiny and layered palate that's suave and ethereal, with racy acids and a saline finish. This is especially good in 2023. DRINK DATE 2027-2045.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le Vaulorent est un terroir de **Fourchaume**, l'un des Premiers Crus les plus connus du vignoble chablisien car important en surface et du point de vue historique. **Voisin du Grand Cru "Les Preuses"**, sa qualité en est très proche.

Situation : Exposition sud-est

Superficie : 0.3345 ha

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 45 ans

Caractéristiques géologiques : C'est le seul climat de Chablis Premier Cru situé sur la colline des Grands Crus. Les sols sont peu profonds et recouverts de marnes blanches.

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 : Dès l'ouverture, on peut rapidement déceler des notes de silex et de zeste de citron. En bouche, le vin est long et ciselé. Sa belle acidité comble les amateurs de Chablis épurés. Avec les années, ses arômes de pierre à fusil, de silex et de coquille d'huître gagneront en intensité. On peut l'apprécier jeune sur le fruit et l'énergie les 3 premières années. Sinon, il est impératif d'attendre 7 à 10 ans et plus. Il s'accordera très bien avec une entrée épicée ou à base d'agrumes.