

Domaine Droin Chablis 1er Cru "Vaulorent" 2015



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Benoît DROIN (Chablis)

Millésime: 2015

Appellation: Chablis 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vaulorent

RVF: 15,5/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE JEAN-PAUL ET BENOIT DROIN

Commentaires sur ce :

Domaine Jean-Paul et Benoit Droin Chablis 1er Cru Vaulorent 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 15,5/20. *Encore peu aromatique, il se distingue par son ampleur en bouche mais se montre un peu mou, dans le sillage d'un élevage en bois présent.*

La Revue du Vin de France (nov. 2017) : "Chablis, les 15 vins à déguster en priorité" : JP et Benoît Droin, Chablis 1er Cru Vaulorent 2015

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, août 2017) : 92/100. *The 2015 Chablis 1er Cru Vaulorent possesses one of the most expressive bouquets of Benoît Droin's premier crus, with*

*pure white peach, nectarine and apricot scents that are very well defined. The palate is very well balanced with an irresistible fatness that renders it like a Côte de Beaune Blanc. There are subtle nutmeg and walnut notes towards the harmonious finish and a suggestion of almond and white chocolate on the long aftertaste. This is a superb wine and one that shows some of its fellow 2015 premier crus how it should be done. **Drink date 2018-2028.***

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le Vaurorent 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

Production annuelle : 2500 bouteilles

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. 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 : 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.

Description brève du produit :

15,5/20 RVF. 92/100 Martin/Parker. Un magnifique Chablis 1er Cru à déguster jeune... mais qui peut vieillir avantageusement : 2015, grand millésime !