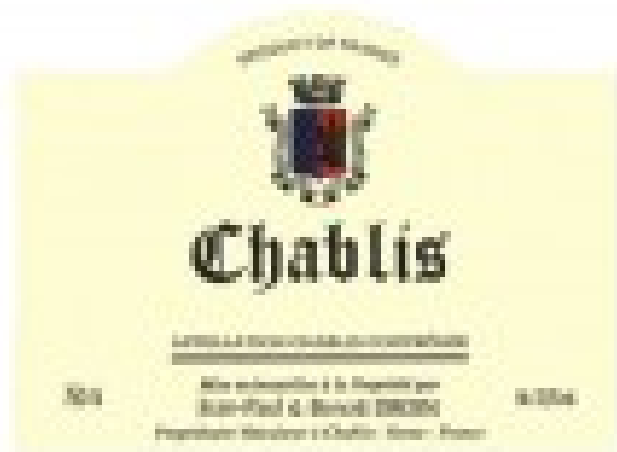


# Domaine Droin Chablis 2016



Prix du produit :

**120,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Benoît DROIN (Chablis)

Millésime: 2016

Appellation: Chablis

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 16/20

Wine Advocate (Parker): 88/100

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

## PRESENTATION DU DOMAINE JEAN-PAUL ET BENOIT DROIN

Commentaires sur ce :

Domaine Jean-Paul et Benoît Droin, Chablis 2016 :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018) : 16/20. *Très belle tenue du Chablis 2016, élégant, solide et plein, construit autour des saveurs mentholées d'une fine réduction : le niveau est impressionnant.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, août 2018) : 88/100. *The 2016 Chablis Villages was showing well, offering up an expressive bouquet of white flowers and honeyed apples, complemented by some exotic, musky top notes. On the palate, it's medium-bodied, gourmand and bright, with good concentration and cut. It's already drinking well. **Drink date 2018-2023.***

**Robert Parker's Wine Advocate** (Neil Martin, août 2017) : 88-90/100. *The 2016 Chablis Villages was showing a little reduction, although Benoît Droin is completely correct in stating that it will disappear once in bottle and given sufficient aeration. The palate is where it is all happening—very*

---

*malic with plenty of green apples and saline in the mouth, with bitter lemon and fresh pear toward the pointed finish. This has good potential. **Drink date 2018-2024.***

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Situation:** expositions mixtes

**Superficie :** 9,33 ha

**Cépage :** Chardonnay

**Age moyen des vignes :** 35 ans

**Production annuelle :** 70 000 bouteilles

**Caractéristiques géologiques :** Sols généralement peu profonds. Le sous-sol alterne entre marnes grises et bancs de calcaire parfois très riches en fossiles d'*Exogyra virgula*, petite huître en forme de virgule caractéristique des marnes du kimmeridgien moyen et supérieur.

**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 en cuve inox. 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 :** Le Chablis village est une parfaite introduction à la minéralité des vins de Chablis. Dans les 3 premières années, le vin se montre généreux et vif avec des notes de citron, de coquille d'huître et de silex. Si l'on attend 10 ans et plus, les arômes deviennent beaucoup plus puissants avec des notes de pierre à fusil et de sous bois. Dans les grandes années, on peut le garder plus de 20 ans. En apéritif, il s'accordera très bien avec des gougères ou de la charcuterie. En entrée, il sera parfait avec une terrine de poisson ou des fruits de mer.

**Description brève du produit :**

L'entrée de gamme du domaine Droin est déjà superbe, et mérite même 2 - 3 ans de garde pour en apprécier toute la minéralité. 16/20 RVF.