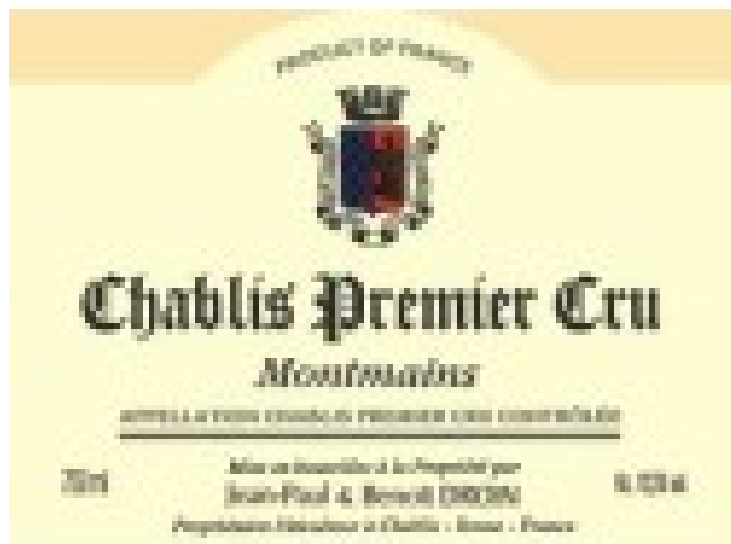


Domaine Droin Chablis 1er Cru "Montmains" 2016



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Benoît DROIN (Chablis)
Millésime: 2016
Appellation: Chablis 1er Cru
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Montmains
RVF: 16,5/20
Wine Advocate (Parker): 90/100
Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DROIN
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Domaine Jean-Paul et Benoit Droin Chablis 1er Cru Montmains 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 16,5/20. *Plus tendre, Montmains affiche un profil généreux, assez ample en attaque, mais qui déploie en milieu de bouche une superbe trame nerveuse et saline.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2018) : 90/100. *The 2016 Chablis 1er Cru Montmains offers up a minty bouquet of lime zest, anise and white flowers, followed by a medium to full-bodied, glossy palate with good tension and cut. It's a chewy, concentrated Montmains that should develop well in bottle.. Drink date 2018-2028.*

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, août 2017) : 91-93/100. *The 2016 Chablis 1er Cru*

Montmains saw 35% to 40% aging in oak, with the remainder in stainless steel. It has an almost Chassagne-like bouquet and already demonstrates impressive intensity with scents of almond and hazelnut that Benoît Droin attributes to the clay soils. The palate is well balanced, with a slightly viscous opening that recedes midway, leaving the second half with white citrus fruit and a touch of spice and nutmeg. I love the cohesion and the build of this Montmains and its crescendo on the finish. Recommended. Drink date 2020-2032.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Situation : Exposition sud-est

Superficie : 2,15 ha

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 45 ans

Production annuelle : 15 000 bouteilles

Caractéristiques géologiques : Les sols sont marqués par une pente relativement faible, ce qui a permis aux marnes kimméridgiennes parfois massives de rester en place. Les sols sont ainsi plus profonds que sur les autres terroirs de Chablis.

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 : La quantité importante d'argile de ce terroir apporte beaucoup de gras et de rondeur et c'est sans aucun doute le Premier Cru le plus riche et le plus profond. On le qualifie souvent de très "Bourguignon" avec son style plus riche que vif. Dès les premières années, on trouve des arômes de fruits jaunes, d'abricot mais aussi de noisette et d'amande grillée avec une bouche savoureuse et concentrée. Avec le temps, les notes briochées et toastées apparaissent tout en conservant une belle fraîcheur en bouche. Il s'accordera parfaitement avec les viandes blanches en sauce ou sur des poissons nobles. Si on le boit avec une dizaine d'années, il sera parfait sur un foie gras poêlé.

Description brève du produit :

Un magnifique Chablis 1er Cru à déguster jeune... mais qui peut vieillir avantageusement.
