

Domaine Droin Chablis 1er Cru "Vaillons" blanc sec 2017



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Benoît DROIN (Chablis)

Millésime: 2017

Appellation: Chablis 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vaillons

RVF: 16/20

Wine Advocate (Parker): 89-91/100

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 Vaillons 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16/20. *Les 2017 signent une grande réussite. Les premiers crus sont irréprochables. Vaillons déploie une matière charnue et mûre, prolongé de fins amers végétaux.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2019) : 90/100. *Offering up pretty aromas of white flowers, honeysuckle and peach, the 2017 Chablis 1er Cru Vaillons is medium-bodied, tangy and incisive, with a tight-knit core and a mineral finish. This was one of the domaine's earliest harvested plots this year and that translates to one of the racier offerings in the range.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2018) : 89-91/100. *The 2017 Chablis 1er Cru Vaillons, a blend of fully five of Vaillons's lieux-dits, exhibits aromas of lemon oil, pastry cream and anise. On the palate, it's medium to full-bodied, saline and structurally open-knit, with a gently oak-inflected finish. This sees some 4% new wood.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Situation : Exposition sud / sud-est

Superficie : 4,82 ha

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 45 ans

Production annuelle : 35 000 bouteilles

Caractéristiques géologiques : Les calcaires kimmeridgiens à Exogyra virgula sont ici particulièrement présents dans le sous sol avec parfois des dalles compactes. En surface, les argiles sont collantes, difficiles à travailler après la pluie.

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 : Notre Vaillons est l'assemblage de 5 climats (Epinottes, Roncières, Séchet, Chatains et Beugnons). C'est un vin très classique avec des notes de fleurs blanches et d'iode. Son exposition très solaire et sa vallée abritée des vents du Nord lui confèrent une maturité assez précoce permettant de l'apprécier dès les premières années. Il n'a pas l'austérité habituelle des Chablis jeunes. Avec les années, le vin perd son aspect floral au profit d'arômes tertiaires de menthol et de coquille d'huître. On peut l'accorder avec tous les produits de la mer mais aussi avec des fromages régionaux.

Description brève du produit :

Le "petit 1er cru" des Droin... si on peut utiliser cet adjectif à propos des vigneron parmi les meilleurs de l'appellation Chablis ! à déguster entre sa première et sa cinquième année. 16/20 RVF.
