

Domaine Droin Chablis 1er Cru "Mont de Milieu" blanc sec 2017



Prix du produit :

216,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Benoît DROIN (Chablis)
Millésime: 2017
Appellation: Chablis 1er Cru
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Mont de Milieu
RVF: 16,5/20
Wine Advocate (Parker): 92/100
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 Mont de Milieu 2017 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16,5/20. *Les 2017 signent une grande réussite. Les premiers crus sont irréprochables. Fraîcheur, équilibre et précision dans l'énergique Mont de Milieu, porté par une allonge sèche qui évoque le caillou.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2019) : 92/100. *The 2017 Chablis 1er Cru Mont de Milieu is excellent, unwinding in the glass with an expressive bouquet of orange blossom, honey and stone fruit, followed by a medium to full-bodied palate with a gourmand attack that segues into a racy, incisive and tight-knit palate. The wine retains the ripe fruit character it displayed in tank, but it's become altogether more vibrant and lively. Drink date 2022-2037.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2018) : 91-93/100. *Notes of fresh peach, green orchard fruit and smoky reduction introduce the 2017 Chablis 1er Cru Mont de Milieu, a medium to full-bodied, textural wine with a gourmand core of fruit and chewy concentration. The sunny quality of the site is kept under control. It's already digested its subtle framing of oak, and it appears to be one of the highlights of Droin's premier cru portfolio this year.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Situation : Exposition sud

Superficie : 0,8268 ha

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 50 ans

Production annuelle : 6 000 bouteilles

Caractéristiques géologiques : Sous sol kimmeridgien très homogène sur l'ensemble du coteau avec un assemblage d'argiles calcaires et de cailloux de calcaire blanc issus de la dégradation du sol portlandien situé juste au dessus.

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 : C'est le climat le plus solaire de Chablis, il est situé plein sud. Cette exposition chaude conjuguée à un terroir assez riche donne des vins toujours très opulents et très ouverts sur les fruits blancs (poire et pêche de vigne) mais aussi de fleurs blanches comme le très aromatique seringat. Cette puissance aromatique et cette richesse masquent souvent la minéralité qui reste en retrait les premières années. En revanche, après 7 à 10 ans, le fruit laisse place aux arômes de coquille d'huître et d'iode rappelant le vin à ses origines. On peut donc le boire jeune sur son fruit avec des entrées fraîches à base de crudités ou bien attendre plusieurs années si l'on souhaite l'accorder avec des produits de la mer.

Description brève du produit :

Des vignes de plus de 40 ans sur un des plus illustres terroirs en Chablis 1er Cru, très solaire,

dans les vins duquel la minéralité vient avec le temps. 16,5/20 RVF.