

# Domaine Joblot Givry 1er Cru "En Veau" blanc sec 2017



Prix du produit :

**204,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Juliette JOBLOT (Givry)

Millésime: 2017

Appellation: Givry 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: En Veau

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 90-92/100

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine Joblot Givry 1er Cru "En Veau" blanc sec 2017**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 15,5/20. *En Veau est corseté par un boisé blond qui resserre la finale de bouche. Il garde néanmoins sa tonicité.*

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019): 16/20. *Le fruité blanc est très franc, délicat, mêlant pureté et salinité. Apogée : 2021-2024.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, juillet 2018) : 90-92/100. *Notes of pastry cream, crisp orchard fruit and white flowers precede the 2017 Givry 1er Cru En Veau, a stony, tensile wine with lovely cut and energy that's a bit more reserved than the more textural,*

---

*gourmand Mademoiselle. I suspect that once both these whites are bottled, deciding in favor of one or the other will be more a matter of taste than of quality.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Exposition :** Sud /Est

**Age de la vigne :** 15 ans

**Élevage :** pendant un an en fûts (50 % neufs et 50 % de un vin en moyenne), selon l'année.  
Légère filtration

**Chaque année :**

Ébourgeonnage et vendanges en vert.

Récolte à la main.

Tri à la vigne

Pressurage en grappes entières

Levures indigènes

Départ de la fermentation en cuve puis transfert en fûts.

**Description brève du produit :**

Un des premiers crus de la famille Joblot, où Juliette, la nouvelle génération en place depuis peu, imprime désormais sa marque chaque année un peu plus.