

# Domaine Droin Chablis 2019

Prix du produit :

**120,00 €**



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Benoît DROIN (Chablis)

Millésime: 2019

Appellation: Chablis

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Wine Advocate (Parker): 89/100

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 12,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

### Domaine Jean-Paul et Benoît Droin, Chablis 2019

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, août 2021) : 89/100. *The 2019 Chablis Village delivers notes of honeysuckle, waxy yellow orchard fruit and rock salt. Medium to full-bodied, satiny and concentrated, it's bright and layered, concluding with a saline finish. Drink date 2021-2039.*

*Every year, my appreciation for Benoît Droin's wines grows. To my palate, the combination of DIAM closures and élevages employing recently used and indeed occasionally new wood (though only up to 10%) means that these wines need a few years in bottle to show their best. But everything invariably comes together to impressive effect, and the wines age very gracefully indeed. As I've written before, the farming is conventional at this 26-hectare domaine, but the soils are worked and chemical treatments are kept to a minimum. Harvest is early and is partially mechanized, followed by fermentation and élevage in stainless steel and wood, the proportions*

*varying according to the cuvée. The 2019 vintage has turned out very well at this address, and everything reviewed here comes recommended.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Situation:** expositions mixtes

**Superficie :** 9,33 ha

**Cépage :** Chardonnay

**Age moyen des vignes :** 35 ans

**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.