

Domaine J-P et B Droin Chablis 1er Cru "Vosgros" blanc sec 2019



Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Benoît DROIN (Chablis)

Millésime: 2019

Appellation: Chablis 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vosgros

RVF: 94/100

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DROIN + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine J-P et B Droin Chablis 1er Cru "Vosgros" blanc sec 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021). **94/100**. *Plus élané, froid et subtil, Vosgros se distingue par sa finesse et sa précision, doté d'un éclat supplémentaire.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2021) : 90/100. *The 2019 Chablis Premier Cru Vosgros opens in the glass with notes of green apple, clear honey and iodine. Medium to full-bodied, satiny and precise, it's bright and lively, concluding with a long, saline finish. **Drink date 2023-2040.***

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 : Exposition Sud / Sud-Ouest

Superficie : 0,5850 hectare

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 40 ans

Production annuelle : 4 000 bouteilles

Caractéristiques géologiques : Sol très calcaire avec des affleurements de cailloux importants, la roche mère kimméridgienne étant très proche en haut de parcelle..

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 encuve 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 : Avec sa belle exposition Sud-Ouest, le climat de Vosgros bénéficie pleinement du soleil. Il prend cependant son temps pour mûrir car il se situe dans une vallée fraîche. Les vins ont toujours une texture flatteuse et avenante, assez ronde et même grasse en année chaude. En revanche, il faut plus de temps aux arômes pour se délier de cette matière. Souvent austère les premières années, ce n'est qu'au bout de 4 à 5 ans que le vin prend toute sa dimension chablisienne en exprimant des notes pétrolées, de coquille d'huître ou de sous bois. On peut le boire avec des fruits de mer ou bien sur des terrines de poisson.

Description brève du produit :

Un 1er Cru tout en rondeur qui a idéalement besoin de 4 à 5 ans pour prendre toute sa dimension chablisienne.