

Domaine Droin Chablis 1er Cru "Mont de Milieu" blanc sec 2019

Prix du produit :

216,00 €



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: Mont de Milieu
Wine Advocate (Parker): 89/100
Cépage dominant: chardonnay
Alcool (%/vol.): 13

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 2019**

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2021) : 89/100. *The 2019 Chablis 1er Cru Mont de Milieu was cropped at very low yields of 24 hectoliters per hectare, and it's one of the more extreme wines in the range. Bursting with aromas of mandarin, citrus blossom, honey and peach, it's medium to full-bodied, ripe and fleshy, with bright acids and an aromatic finish. Drink date 2021-2035.*

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

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.
