

# Domaine Droin Chablis Grand Cru "Les Clos" 2019



Prix du produit :

**225,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Benoît DROIN (Chablis)

Millésime: 2019

Appellation: Chablis Grand Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Clos

Wine Advocate (Parker): 95+/100

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

## PRÉSENTATION DU DOMAINE DROIN

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Commentaires sur ce Chablis Grand Cru "Les Clos" 2019 signé Jean-Paul et Benoît Droin

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, août 2021) : 95+/100. *The 2019 Chablis Grand Cru Les Clos is similarly impressive, unwinding in the glass with notes of citrus zest, confit lemon, iodine, freshly baked bread, nutmeg and smoke. Full-bodied, layered and multidimensional, it's taut and concentrated, with chalky extract, racy acids and a long, penetrating finish. This, too, is even more than usually structured and will require and reward bottle age. Drink date 2025-2050.*

*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 :**

Massif et très fermé, c'est le Montée de Tonnerre des Grands Crus. Très minéral, il laisse éclater une finesse incomparable toujours accompagné de notes vanillées. Généralement plus sec et plus charpenté que les autres, il se laisse difficilement déguster jeune et n'est donc pas destiné aux amateurs pressés. Il est prudent d'attendre 4 à 5 ans avant de le déguster. Il peut se garder normalement plus de 10 ans.

**Situation :** Exposition ouest / sud ouest

**Superficie :** 1,4195 ha

**Cépage :** Chardonnay

**Age moyen des vignes :** 40 ans

**Caractéristiques géologiques :** Sur ce coteau coexistent plusieurs types de sols tous issus du même kimméridgien. En haut, l'érosion est plus forte et les sols sont plus caillouteux et plus calcaires tandis qu'en bas ils sont profonds et plus argileux. Au milieu, on trouve une bande d'argile bleue.

**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 seigneur des Grands Crus. Il donne des vins d'une droiture et d'une puissance exceptionnelles par son volume et son intensité. Il exprime un vaste registre aromatique avec des notes de fruits mûrs comme la pêche mais aussi de coquille d'huître ou de fumé. La bouche impressionne par sa fraîcheur, sa puissance et son équilibre minéral. On retrouve une fine réduction portée par des saveurs iodées de coquille d'huître, de citron et de silex. C'est un grand vin complexe avec un potentiel de garde exceptionnel. Il s'accordera sur tous les poissons nobles (lotte, turbot) ou bien sur des mets plus relevés tels des sushis.

**Description brève du produit :**

---

Le plus grand cru d'un des meilleurs vignerons de Chablis... difficile de faire mieux!