

Domaine J-P et B Droin Chablis Grand Cru "Vaudésir" blanc 2019



Prix du produit :

240,00 €

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: Vaudésir
RVF: 96/100
Wine Advocate (Parker): 94+/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 Grand Cru Vaudésir 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021). **96/100**. *Tout en douceur voluptueuse, Vaudésir monte en puissance avec son inimitable élégance de texture, à la fois riche et ouvragée. Il ira loin, mais quelle gourmandise à ce stade!*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2021) : 94+/100. *Bursting with aromas of mandarin, peach, toasted nuts, mint, pastry cream and citrus blossom, the 2019 Chablis Grand Cru Vaudésir is full-bodied, layered and enveloping, with huge reserves of concentration and structuring dry extract. Long and penetrating, it's unusually tightly wound and will really reward*

bottle age. **Drink date 2025-2045.**

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 : Double exposition en amphithéâtre nord / sud

Superficie : 1,0491 ha

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 35 ans

Production annuelle : 6 000 bouteilles

Caractéristiques géologiques : Sols pauvres de couleur claire reposant sur un sous sol de marnes kimméridgiennes calcaires. La pente est relativement importante.

Viticulture : Viticulture en lutte raisonnée. Entretien des sols par des labours réguliers.

Vinification : Pressurage pneumatique. Débourbage 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 toujours le vin le plus délicat et le plus élégant. Le nez est très ouvert sur des notes de noisette et d'amande grillée. L'attaque est généralement souple et gourmande avec une certaine opulence dans les années chaudes. C'est un vin très élancé, aérien porté par une acidité fine. Avec le temps, sa minéralité s'exprime par des notes de craie et de silex avec un léger retour salin et iodé en final. La délicatesse et la pureté du Vaudésir permettent de l'accorder parfaitement avec des Saint Jacques ou sur des poissons nobles tels la lotte ou le turbot.

Description brève du produit :

96/100 RVF. Un grand vin, timide dans sa jeunesse... Il faut avoir la patience d'attendre quelques années avant de le juger. Malheureusement trop rare.