

Domaine J-P et B Droin Chablis 1er Cru "Vosgros" blanc sec 2023



Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Benoît DROIN (Chablis)
Millésime: 2023
Appellation: Chablis 1er Cru
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Vosgros
Wine Advocate (Parker): 91/100
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 2023 :

Robert Parker's Wine Advocate (W. Kelley, mars 2025) : **91/100**. *The 2023 Chablis 1er Cru Vosgros offers up aromas of apples and white flowers, followed by a medium to full-bodied palate with a rich, satiny attack that segues into a saline, mineral finish. DRINK DATE 2025-2040.*

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 :

91/100 WA. Un 1er Cru tout en rondeur qui a idéalement besoin de 4 à 5 ans pour prendre toute sa dimension chablisienne. Très beau millésime 2023 (avant un 2024 dévasté par la météo) !