

Domaine J-P et B Droin Chablis 1er Cru "Vaillons" 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: Vaillons

Wine Advocate (Parker): 91/100

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 Vaillons 2023 :

Robert Parker's Wine Advocate (W. Kelley, mars 2025) : **91/100**. *The 2023 Chablis 1er Cru Vaillons bursts with aromas of white flowers and peach, followed by a medium to full-bodied, satiny and suave palate that's pure, seamless and charming. DRINK DATE 2025-2040.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Situation : Exposition sud / sud-est

Superficie : 4,82 ha

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 45 ans

Caractéristiques géologiques : Les calcaires kimmeridgiens à *Exogyra virgula* sont ici particulièrement présents dans le sous sol avec parfois des dalles compactes. En surface, les argiles sont collantes, difficiles à travailler après la pluie.

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 : Notre Vaillons est l'assemblage de 5 climats (Epinottes, Roncières, Séchet, Chatains et Beugnons). C'est un vin très classique avec des notes de fleurs blanches et d'iode. Son exposition très solaire et sa vallée abritée des vents du Nord lui confèrent une maturité assez précoce permettant de l'apprécier dès les premières années. Il n'a pas l'austérité habituelle des Chablis jeunes. Avec les années, le vin perd son aspect floral au profit d'arômes tertiaires de menthol et de coquille d'huître. On peut l'accorder avec tous les produits de la mer mais aussi avec des fromages régionaux.

Description brève du produit :

91/100 Kelley/Parker. Le "petit 1er cru" des Droin... si on peut utiliser cet adjectif à propos des vigneron parmi les meilleurs de l'appellation Chablis ! A déguster entre sa première et sa cinquième année. Très beau millésime 2023 (avant un 2024 dévasté par la météo) !