

Domaine Droin Chablis 1er Cru "Vaillons" 2015



Prix du produit :

30,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Benoît DROIN (Chablis)

Millésime: 2015

Appellation: Chablis 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vaillons

RVF: 15,5/20

Wine Advocate (Parker): 88/100

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE JEAN-PAUL ET BENOIT DROIN

Commentaires sur ce :

Domaine Jean-Paul et Benoit Droin Chablis 1er Cru Vaillons 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 15,5/20. *Belle énergie et tonus du Vaillons 2015, tendu par un boisé soigné qui allège et lui imprime une légère réduction mentholée de bon aloi.*

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, août 2017) : 88/100. *The 2015 Chablis 1Er Cru Vaillons has a refined bouquet with scents of apple blossom and dried quince, although I would have liked more vigor here—it feels a little static, which is not what Vaillons should be. Maybe it is entering a dumb phase? The palate is simple, far simpler than the nascent 2016 by comparison and it is missing the joie de vivre and depth one seeks on the finish. Benoît commented that this cuvée is beginning to close down so perhaps it will reopen after four or five years. I have put a cautionary question mark against my conservative score. **Drink date 2018-2027.***

Fiche technique rédigée par le domaine :

Situation : Exposition sud / sud-est

Superficie : 4,82 ha

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 45 ans

Production annuelle : 35 000 bouteilles

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 :

15,5/20 RVF. Le "petit 1er cru" des Droin... si on peut utiliser cet adjectif à propos des vigneron parmi les meilleurs de l'appellation Chablis ! à déguster entre sa première et sa cinquième année.