

Domaine Droin Chablis 1er Cru "Vaillons" 2016



Prix du produit :

31,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Benoît DROIN (Chablis)

Millésime: 2016

Appellation: Chablis 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vaillons

RVF: 16/20

Wine Advocate (Parker): 89/100

Cépage dominant: chardonnay

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 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 16/20. *Citronné, scintillant, juteux, le Vaillons se montre admirable dans une version assez épurée de l'expression du terroir.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2018) : 89/100. *The 2016 Chablis 1er Cru Vaillons bursts with expressive aromas of white flowers, honeyed peaches and nutmeg. On the palate, it's medium to full-bodied, rich and textural, with good concentration and juicy acids. It's a generous, open-knit Vaillons that wears its heart on its sleeve. **Drink date 2018-2026.***

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, août 2017) : 80-92/100. *The 2016 Chablis 1Er Cru Vaillons is matured in 20% oak with the remainder in stainless steel. It has a typical floral bouquet with scents of lemon curd and a subtle hazelnut aroma that becomes accentuated with aeration.*

*The palate is lively and fresh, elegant and harmonious with a fine thread of acidity. It is very expressive at the moment and as Benoît commented, it will sprint out of the blocks almost as soon as it is bottled. Put your name down for a bottle. **Drink date 2018-2028.***

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 :

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. 16/20 RVF.
