

Domaine Droin Chablis Grand Cru "Vaudésir" blanc 2016



Prix du produit :

71,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Benoît DROIN (Chablis)

Millésime: 2016

Appellation: Chablis Grand Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vaudésir

RVF: 17/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

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 Grand Cru Vaudésir 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 17/20. *Caressant, très juste dans ses saveurs et son allonge subtile, Vaudésir se distingue par sa personnalité sereine.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2018) : 93/100. *Musky, exotic aromas of peach, apricot, clove, nutmeg and orange blossom introduce the 2016 Chablis Grand Cru Vaudésir, a medium to full-bodied, glossy wine with a textural attack, a deep, dense core and a youthfully chewy, structural finish. It's a rich, gourmand Vaudésir that should be worth following for a decade, though purists looking for incisive, mineral Chablis won't gravitate toward its*

baroque profile. Drink date 2018-2028.

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, août 2017) : 93-95/100. *The 2016 Chablis Grand Cru Vaudesir, matured in 35% used barrel, has a very composed bouquet with scents of yellow plum, citrus peel, flint and smoke that seem to gain intensity in the glass. This is a very "involving" bouquet that you just want to keep inhaling. The palate is taut on the entry, sporting a fine line of acidity. It is slightly resinous in style with notes of dried honey, white pepper, fennel and a powerful, spicy finish that lingers long in the mouth. There is a lot going on in this multifaceted Vaudésir, a Chablis that is riveting even at this early juncture. Drink date 2020-2038.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

C'est le plus féminin du domaine. A l'image du Montmains, il est fruité, subtil et ron les premières années, avec l'âge il devient plus floral que minéral, le tout enrobé de notes vanillées. On peut le boire avant 3 ans et pour 8 ans et plus.

Vinification : Depuis 1999, les vinifications ont lieu dans la cuverie construite au pied des Grands Crus. Ce nouveau bâtiment a permis de moderniser les systèmes de réception et de pressurage de la récolte et de doubler notre capacité de vinification et de stockage.

Description brève du produit :

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