

Domaine J-P et B Droin Chablis 1er Cru "Montmains" blanc sec 2019

Prix du produit :

46,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Benoît DROIN (Chablis)
Millésime: 2019
Appellation: Chablis 1er Cru
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Montmains
RVF: 93/100
Wine Advocate (Parker): 92/100
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 Montmains 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021). **93/100**. *Belle envergure et profusion de saveurs dans Montmains, très énergique et bien défini jusque dans sa finale tonique.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2021) : 92/100. *The 2019 Chablis 1er Cru Montmains opens in the glass with notes of green orchard fruit, hazelnuts, clear honey, fresh bread and oyster shell. Medium to full-bodied, layered and muscular, with chalky grip and a saline finish, it has turned out very well. Drink date 2023-2040.*

Every year, my appreciation for Benoît Droin's wines grows. To my palate, the combination of DIAM closures and élevages employing recently used and indeed occasionally new wood (though only up to 10%) means that these wines need a few years in bottle to show their best. But everything invariably comes together to impressive effect, and the wines age very gracefully indeed. As I've written before, the farming is conventional at this 26-hectare domaine, but the soils are worked and chemical treatments are kept to a minimum. Harvest is early and is partially mechanized, followed by fermentation and élevage in stainless steel and wood, the proportions varying according to the cuvée. The 2019 vintage has turned out very well at this address, and everything reviewed here comes recommended.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Situation : Exposition sud-est

Superficie : 2,15 ha

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 45 ans

Caractéristiques géologiques : Les sols sont marqués par une pente relativement faible, ce qui a permis aux marnes kimméridgiennes parfois massives de rester en place. Les sols sont ainsi plus profonds que sur les autres terroirs de Chablis.

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 : La quantité importante d'argile de ce terroir apporte beaucoup de gras et de rondeur et c'est sans aucun doute le Premier Cru le plus riche et le plus profond. On le qualifie souvent de très "Bourguignon" avec son style plus riche que vif. Dès les premières années, on trouve des arômes de fruits jaunes, d'abricot mais aussi de noisette et d'amande grillée avec une bouche savoureuse et concentrée. Avec le temps, les notes briochées et toastées apparaissent tout en conservant une belle fraîcheur en bouche. Il s'accordera parfaitement avec les viandes blanches en sauce ou sur des poissons nobles. Si on le boit avec une dizaine d'années, il sera parfait sur un foie gras poêlé.

Description brève du produit :

93/100 RVF. Un magnifique Chablis 1er Cru à déguster jeune... mais qui peut vieillir

avantageusement.