Jean-Paul & Benoît Droin

Chablis 1er Cru AOP

Par Qaviste

Détails de l'offre



CHABLIS 1ER CRU VAILLONS 2025

Au nez, on croise l'aubépine et le citron frais, puis vient une note iodée, comme une brise qui remonte d'une plage de galets. Le fruit blanc arrive ensuite, poire juste croquée, une pointe de pêche de vigne. La bouche est franche. Elle file droit, portée par une acidité vive mais jamais coupante, avec une chair tendre qui enrobe le palais. La finale laisse une sensation crayeuse et saline, presque tactile, qui appelle la gorgée suivante. Un Chablis lumineux, ouvert dès sa jeunesse, qui garde la tenue d'un vrai premier cru. Vaillons, c'est le premier cru que Benoît Droin offre en premier à la table. Fleurs blanches, air marin, une craie qui chante sous la langue : le Chablis tel qu'on le rêve, sans attendre.

Pays

France

Région

Bourgogne

Couleur

Blanc

Culture

Traditionelle

Cépage

Chardonnay

Contenance

75cl

Bouchage

Diam

Appellation

Chablis 1er cru AOC

Nature du sol

Sols argilo-calcaires du Kimméridgien

Vinification

La vinification et l'élevage s'effectuent à 25% en fut de chêne. Collage et filtration avant mise en bouteille

Elevage

10 mois : 25% en fûts de chêne et cuve inox

Maturité

De nos jours à 2037

Accord mets/vin

Risotto de girolles sautées aux éclats de truffe noire

Service

Déguster à 10°C

Degré alcoolique

13% vol

Jean-Paul & Benoît Droin

Chablis 1er Cru AOP

Par Qaviste

Détails de l'offre



CHABLIS 1ER CRU MONTÉE DE TONNERRE 2025

Le nez se tient d'abord en retrait, presque austère. Puis il se livre par couches : silex , écorce de citron, fleur d'oranger, une pointe d'anis. Avec l'air, la poire et une fine note de brioche viennent arrondir l'ensemble. La bouche a de la carrure. Elle est dense, tendue, d'une matière satinée que l'acidité tient en laisse. Le boisé se devine à peine, il donne de la profondeur sans jamais prendre la parole. La finale est longue, saline, avec ce grain crayeux qui accroche le palais et une salinité qui fait saliver longtemps. Un vin de caractère, qui gagnera en complexité au fil des années.

Pays

France

Région

Bourgogne

Couleur

Blanc

Culture

Traditionelle

Cépage

Chardonnay

Contenance

75cl

Bouchage

Diam

Appellation

Chablis 1er cru AOC

Nature du sol

Sols argilo-calcaires du Kimméridgien

Vinification

La vinification et l'élevage s'effectuent à 25% en fut de chêne. Collage et filtration avant mise en bouteille

Elevage

10 mois : 25% en fûts de chêne et cuve inox

Maturité

2027-2040

Accord mets/vin

Risotto de girolles sautées aux éclats de truffe noire

Service

Déguster à 10°C

Degré alcoolique

13% vol