Jean-Paul & Benoît
DROIN

Chablis

2015

CARACTÉRISTIQUES GÉOLOGIQUES

Sols généralement peu profonds. Le sous-sol alterne entre marnes grises et bancs de calcaire parfois très riches en fossiles d'Exogyra virgula, petite huître en forme de virgule caractéristique des marnes du kimmeridgien moyen et supérieur.

VITICULTURE

Viticulture en lutte raisonnée. Entretien des sols par des labours réguliers.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique. Débourbage enzymatique 12 à 24h vers 15°C puis fermentation en levures indigènes en cuve inox.

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

Le Chablis village est une parfaite introduction à la minéralité des vins de Chablis. Dans les 3 premières années, le vin se montre généreux et vif avec des notes de citron, de coquille d'huître et de silex. Si l'on attend 10 ans et plus, les arômes deviennent beaucoup plus puissants avec des notes de pierre à fusil et de sous bois. Dans les grandes années, on peut le garder plus de 20 ans.

En apéritif, il s'accordera très bien avec des gougères ou de la charcuterie. En entrée, il sera parfait avec une terrine de poisson ou des fruits de mer.

Situation
expositions mixtes

Superficie
9,33 hectares

Cépage
Chardonnay

Age moyen des vignes
35 ans

Production annuelle
70 000 bouteilles