



Jean-Paul & Benoît
DROIN

CHABLIS GRAND CRU BLANCHOT

2015



CARACTÉRISTIQUES GÉOLOGIQUES

Son exposition au soleil levant ne lui permet pas de profiter du soleil direct, mais sa forte pente et sa situation très abritée en font paradoxalement un terroir plutôt chaud, qui mûrit tranquillement. Notre parcelle située sur le dernier tiers haut des Blanchots est composée d'un sol supérieur blanc d'influence portlandienne et d'un sous sol de roches kimmeridgiennes.

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

Discret, il se caractérise par un côté très délicat avec des notes de fleurs blanches et de craie. En année froide, le côté crayeux disparaît au profit de notes de coquille d'huître. La bouche reste très épurée avec une sensation d'eau de roche mêlée à des saveurs très iodées, une impression de bord de mer ... Même si l'on peut apprécier cette pureté dès les premières années, ce n'est qu'au bout de 7 à 10 ans qu'il imprime toute sa dimension chablisienne, il sera idéal sur de la belle charcuterie ou sur des fromages régionaux.

Situation

Exposition est

Superficie

0.1665 hectare

Cépage

Chardonnay

Age moyen des vignes

40 ans

Production annuelle

800 bouteilles