Jean-Paul & Benoît
DROIN

Chablis Premier Cru
Fourchaume

2025



CARACTÉRISTIQUES GÉOLOGIQUES

Marnes kimméridgiennes recouvertes d'argiles brunes à rougeâtres assez profondes qui assurent une bonne disponibilité hydrique même en été.

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 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

Avec un sol argileux et relativement profond, les vins sont très riches et massifs. Cette richesse donnant une sensation d'acidité modérée, le vin a ainsi plus un style bourguignon que chablisien. Il se déguste très bien jeune avec ses notes d'aubépine, de lys et de pèche. C'est un vin très large mais qui fait beaucoup saliver. Avec le temps, le vin va se tendre et prendre un côté plus salin et iodé et ainsi retrouver une identité plus chablisienne.

L'accord est parfait avec un poisson noble ou une viande blanche en sauce.

Situation
Exposition ouest / sud-ouest

Superficie
0,3880 hectare

Cépage
Chardonnay

Age moyen des vignes
40 ans

Production annuelle
2 500 bouteilles