



Jean-Paul & Benoît DROIN

CHABLIS PREMIER CRU MONTÉE DE TONNERRE

2023



CARACTÉRISTIQUES GÉOLOGIQUES

Sols peu profonds qui reposent sur des calcaires marneux kimméridgiens ocres typiques de Chablis. Les gangues caillouteuses calcaires contiennent les fameuses huîtres *Cardium edule*. Ensuite, un

Des veines d'argile bleue à certains endroits confèrent aux vins leur minéralité légendaire.

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

Son profil aromatique, fin et complet, est à dominante minérale et fruits blancs. On trouve aussi des touches de fleurs blanches, d'anis et de menthol, de brioche et d'épices douces. En bouche, sa longue vivacité est prolongée par son côté salin. Jamais agressive, elle s'exprime sur la coquille d'huître ainsi que sur des notes de silex. Après 5 à 7 ans, la persistance aromatique se renforce et offre alors toute sa puissance toujours équilibrée par une droiture minérale. C'est après 15 ans qu'il acquiert une complexité incomparable. C'est le seigneur des Premiers Crus. Il sera parfait avec du homard grillé.

Situation	Exposition ouest
Superficie	1,76 hectare
Cépage	Chardonnay
Age moyen des vignes	50 ans
Production annuelle	9500 bouteilles