



Jean-Paul & Benoît  
**DROIN**

## CHABLIS PREMIER CRU MONTMAINS

2018



### CARACTÉRISTIQUES GÉOLOGIQUES

Les sols sont marqués par une pente relativement faible, ce qui a permis aux marnes kimméridgiennes parfois massives de rester en place. Les sols sont ainsi plus profonds que sur les autres terroirs de Chablis.

### 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

La quantité importante d'argile de ce terroir apporte beaucoup de gras et de rondeur et c'est sans aucun doute le Premier Cru le plus riche et le plus profond. On le qualifie souvent de très "Bourguignon" avec son style plus riche que vif. Dès les premières années, on trouve des arômes de fruits jaunes, d'abricot mais aussi de noisette et d'amande grillée avec une bouche savoureuse et concentrée. Avec le temps, les notes briochées et toastées apparaissent tout en conservant une belle fraîcheur en bouche. Il s'accordera parfaitement avec les viandes blanches en sauce ou sur des poissons nobles. Si on le boit avec une dizaine d'années, il sera parfait sur un foie gras poêlé.

### Situation

Exposition sud-est

### Superficie

2,15 hectares

### Cépage

Chardonnay

### Age moyen des vignes

45 ans

### Production annuelle

15 000 bouteilles