Jean-Paul & Benoît
DROIN

Chablis Premier Cru
Vaillons

2025



CARACTÉRISTIQUES GÉOLOGIQUES

Les calcaires kimmeridgiens à Exogyra virgula sont ici particulièrement présents dans le sous sol avec parfois des dalles compactes. En surface, les argiles sont collantes, difficiles à travailler après la pluie.

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

Notre Vaillons est l'assemblage de 5 climats (Epinottes, Roncières, Séchet, Chatains et Beugnons). C'est un vin très classique avec des notes de fleurs blanches et d'iode. Son exposition très solaire et sa vallée abritée des vents du Nord lui confèrent une maturité assez précoce permettant de l'apprécier dès les premières années. Il n'a pas l'austérité habituelle des Chablis jeunes.

Avec les années, le vin perd son aspect floral au profit d'arômes tertiaires de menthol et de coquille d'huître. On peut l'accorder avec tous les produits de la mer mais aussi avec des fromages régionaux.

Situation
Exposition sud / sud-est

Superficie
4,82 hectares

Cépage
Chardonnay

Age moyen des vignes
45 ans

Production annuelle
35 000 bouteilles