Jean-Paul & Benoît
DROIN

Chablis Premier Cru
Vosgros

2025



CARACTÉRISTIQUES GÉOLOGIQUES

Sol très calcaire avec des affleurements de cailloux importants, la roche mère kimméridgienne étant très proche en haut de parcelle.

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

Avec sa belle exposition Sud-Ouest, le climat de Vosgros bénéficie pleinement du soleil. Il prend cependant son temps pour mûrir car il se situe dans une vallée fraîche. Les vins ont toujours une texture flatteuse et avenante, assez ronde et même grasse en année chaude.

En revanche, il faut plus de temps aux arômes pour se délier de cette matière. Souvent austère les premières années, ce n'est qu'au bout de 4 à 5 ans que le vin prend toute sa dimension chablisienne en exprimant des notes pétrolées, de coquille d'huître ou de sous bois. On peut le boire avec des fruits de mer ou bien sur des terrines de poisson.

Situation
Exposition Sud / Sud-Ouest

Superficie
0,5850 hectare

Cépage
Chardonnay

Age moyen des vignes
40 ans

Production annuelle
4 000 bouteilles