Jean-Paul & Benoît
DROIN

Chablis Grand Cru
Valmur
2025



CARACTÉRISTIQUES GÉOLOGIQUES
La marne kimméridgienne est présente sur tout le coteau mais on note une disparité entre le bas avec un sol brun plus profond et le haut avec un sol plus argileux et blanc.

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
Valmur est un climat très puissant, massif avec beaucoup de minéralité. Celle-ci confère au vin une austérité et une retenue qui signent les grands vins de Chablis. On retrouve les fruits à chair jaune et blanche comme la pêche ou l'abricot. Les années solaires, ces notes évoluent vers les fruits confits et le coing. Dans les années fraîches, les notes florales comme l'aubépine confèrent au vin de ce climat toute sa distinction. C'est un grand vin de garde et il faut généralement plus de 10 ans pour que le vin décomprime toute sa matière.
Il sera parfait sur une viande blanche en sauce, sur du homard ou bien sur des fromages affinés.

Situation
Exposition sud / sud-ouest

Superficie
1,03 hectares

Cépage
Chardonnay

Age moyen des vignes
15 ans

Production annuelle
7 000 bouteilles