Jean-Paul & Benoît
DROIN

Chablis Grand Cru
Vaudésir

2025



CARACTÉRISTIQUES GÉOLOGIQUES

Sols pauvres de couleur claire reposant sur un sous sol de marnes kimméridgiennes calcaires. La pente est relativement importante.

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

C'est toujours le vin le plus délicat et le plus élégant. Le nez est très ouvert sur des notes de noisette et d'amande grillée. L'attaque est généralement souple et gourmande avec une certaine opulence dans les années chaudes. C'est un vin très élancé, aérien porté par une acidité fine. Avec le temps, sa minéralité s'exprime par des notes de craie et de silex avec un léger retour salin et iodé en final.

La délicatesse et la pureté du Vaudésir permettent de l'accorder parfaitement avec des Saint Jacques ou sur des poissons nobles tels la lotte ou le turbot.

Situation

Double exposition en amphithéâtre nord / sud

Superficie

1,0491 hectares

Cépage

Chardonnay

Age moyen des vignes

35 ans

Production annuelle

6 000 bouteilles