Jean-Paul & Benoît
DROIN

Chablis Premier Cru
Mont de Milieu
2025



CARACTÉRISTIQUES GÉOLOGIQUES
Sous sol kimmeridgien très homogène sur l'ensemble du coteau avec un assemblage d'argiles calcaires et de cailloux de calcaire blanc issus de la dégradation du sol portlandien situé juste au dessus.

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 le climat le plus solaire de Chablis, il est situé plein sud. Cette exposition chaude conjuguée à un terroir assez riche donne des vins toujours très opulents et très ouverts sur les fruits blancs (poire et pêche de vigne) mais aussi de fleurs blanches comme le très aromatique seringat. Cette puissance aromatique et cette richesse masquent souvent la minéralité qui reste en retrait les premières années. En revanche, après 7 à 10 ans, le fruit laisse place aux arômes de coquille d'huître et d'iode rappelant le vin à ses origines. On peut donc le boire jeune sur son fruit avec des entrées fraiches à base de crudités ou bien attendre plusieurs années si l'on souhaite l'accorder avec des produits de la mer.

Situation
Exposition sud

Superficie
0,8268 hectare

Cépage
Chardonnay

Age moyen des vignes
50 ans

Production annuelle
6 000 bouteilles