Jean-Paul & Benoît
DROIN

Chablis Premier Cru
Montée de Tonnerre
2025



CARACTÉRISTIQUES GÉOLOGIQUES

Sols peu profonds qui reposent sur des calcaires marneux kimméridgiens ocres typiques de Chablis. Les gangues caillouteuses calcaires contiennent les fameuses huîtres microscopiques fossilisées : Exogyra virgula.
Des veines d'argile bleue à certains endroits confèrent aux vins leur minéralité légendaire.

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

Son profil aromatique, fin et complet, est à dominante minérale et fruits blancs. On trouve aussi des touches de fleurs blanches, d'anis et de menthol, de brioche et d'épices douces. En bouche, sa longue vivacité est prolongée par son côté salin. Jamais agressive, elle s'exprime sur la coquille d'huître ainsi que sur des notes de silex. Après 5 à 7 ans, la persistance aromatique se renforce et offre alors toute sa puissance toujours équilibrée par une droiture minérale. C'est après 15 ans qu'il acquiert une complexité incomparable. C'est le seigneur des Premiers Crus. Il sera parfait avec du hommard grillé.

Situation
Exposition ouest

Superficie
1,76 hectare

Cépage
Chardonnay

Age moyen des vignes
50 ans

Production annuelle
9500 bouteilles