Jean-Paul & Benoît
DROIN

Chablis Premier Cru
Vaucoupin

2025



CARACTÉRISTIQUES GÉOLOGIQUES

Située sur un plateau à faible pente, le sol fait la part belle aux marnes kimméridgiennes. Elles sont peu profondes et reposent sur des dalles non fragmentées qui rendent souvent le travail du sol difficile.

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

La faible profondeur du sol laisse s'exprimer la structure acide avec un vin puissant en attaque mais pas pour autant gras, développant une grande fraîcheur tout au long de la dégustation. La minéralité est forte, elle s'exprime dès le nez sur des notes de pierre mouillée. En année plus solaire, on retrouve des notes d'agrumes à chair blanche et jaune.

Toujours un peu secret et réservé dans sa jeunesse, Vaucoupin est un vin de garde qui prend toute sa dimension après 10 ans et plus. Accord parfait avec des huîtres ou des fruits de mer.

Situation
Exposition ouest

Superficie
0,1447 hectare

Cépage
Chardonnay

Age moyen des vignes
35 ans

Production annuelle
1 000 bouteilles