Jean-Paul & Benoît
DROIN



Chablis Premier Cru Vaulorent

2025

CARACTÉRISTIQUES GÉOLOGIQUES

C'est le seul climat de Chablis Premier Cru situé sur la colline des Grands Crus. Les sols sont peu profonds et recouverts de marnes blanches.

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

Dès l'ouverture, on peut rapidement déceler des notes de silex et de zeste de citron. En bouche, le vin est long et ciselé. Sa belle acidité comble les amateurs de Chablis épurés. Avec les années, ses arômes de pierre à fusil, de silex et de coquille d'huître gagneront en intensité. On peut l'apprécier jeune sur le fruit et l'énergie les 3 premières années. Sinon, il est impératif d'attendre 7 à 10 ans et plus. Il s'accordera très bien avec une entrée épicée ou à base d'agrumes.

Situation
Exposition sud-est

Superficie
0.3345 hectare

Cépage
Chardonnay

Age moyen des vignes
45 ans

Production annuelle
2500 bouteilles