Jean-Paul & Benoît
DROIN



Petit Chablis

2025

CARACTÉRISTIQUES GÉOLOGIQUES

Le Petit Chablis se distingue par son sol portlandien appelé aussi calcaire du barrois. On le trouve toujours sur les plateaux au dessus des couches de kimmeridgien, vers 200 mètres d'altitude.

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

Le sol portlandien lui confère toujours une plus grande accessibilité. Dès la première année, les vins sont toujours très expressifs et alternent entre fruits jaunes et salinité en année fraîche et arômes de craie et pierre mouillée en année chaude.

Il est plutôt conseillé de le boire dans les 5 premières années si l'on recherche la fraicheur mais on peut très bien attendre 10 ans et plus. Il s'accorde parfaitement avec des huîtres.

Situation

Plateau au dessus des Grands Crus

Superficie

1,85 hectares

Cépage

Chardonnay

Age moyen des vignes

30 ans

Production annuelle

14 000 bouteilles