

Domaine Jean-Paul & Benoît DROIN, Chablis 2018

75cl Blanc Bourgogne, Chablis & Yonne AOC Chablis Village



La note by Christian Walter

91-92/100

Le dynamique domaine Droin fait partie du peloton de tête à Chablis, avec des vins dont la régularité et l'intensité d'expression ont progressé régulièrement pour atteindre aujourd'hui un niveau très élevé. Le style s'affirme avec des vins précis, toujours assez riches et dotés d'envergure, mais pourvus de fraîcheur et d'acidité. Deux traits distinctifs signent les vins de Benoît Droin : les élevages courts favorisent des notes de réduction liées à la présence des lies et, dans leur jeunesse, les vins peuvent présenter des notes grillées.

Les vins ne manquent pas de consistance, de structure. Ils bénéficient de beaux degrés alcooliques, avec de la profondeur et de la matière. Les meilleurs ont su préserver l'éclat du fruit et un caractère lumineux, qu'on trouvera sur les premiers crus et les grands crus. Les vins ont un très grand potentiel de garde.

Le domaine est noté 3*/5 au guide Bettane et 3*/3 à la Revue de Vins de France. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

DROIN Jean-Paul & Benoît (Chablis)

La famille Droin cultive la vigne à Chablis depuis 1547. Jean-Paul commence à travailler sur l'exploitation à l'âge de 14 ans en 1965. Un premier chai est construit en 1981. De 1984 à 1987, Jean-Paul et sa femme Catherine achètent et reconstruisent un ensemble de caves au centre-ville de Chablis. La replantation du vignoble familial se poursuit. Benoît rejoint le domaine en 1999 après des études au lycée viticole de Beaune et un diplôme national d'œnologue à Dijon. Un second chai est construit au pied de la colline des Grands Crus. Le développement commercial se poursuit. Toute la production du domaine est mise en bouteille et vendue en direct, en France et dans plus de 50 pays à travers le monde.

Le terroir de Chablis apporte aux vins une multitude de nuances minérales. Chaque vin produit au domaine a ainsi une identité, le reflet sincère de son sol. Le domaine cherche à retranscrire et à amplifier ces nuances afin de mettre en évidence la richesse et la diversité des 16 climats en accompagnant le vin sans jamais le dominer. Les vins sont immédiatement identifiables à leur matière généreuse et à leur précision minérale. Cette recherche permanente de l'équilibre entre puissance, finesse et mise en valeur de chacun des terroirs traduit aujourd'hui l'exigence de la passion du vigneron.

Le vin

Le Chablis village est une parfaite introduction à la minéralité des vins de Chablis. Dans les 3 premières années, le vin se montre généreux et vif avec des notes de citron, de coquille d'huître et de silex. Si l'on attend 10 ans et plus, les arômes deviennent beaucoup plus puissants avec des notes de pierre à fusil et de sous bois. Dans les grandes années, on peut le garder plus de 20 ans. En apéritif, il s'accordera très bien avec des gougères ou de la charcuterie. En entrée, il sera parfait avec une terrine de poisson ou des fruits de mer.

Très belle tenue du chablis 2016, élégant, solide et plein, construit autour des saveurs mentholées d'une fine réduction : le niveau est impressionnant pour un simple village. (RVF, millésime 2016, noté 92/100)

La presse spécialisée en parle

Ce beau domaine est riche d'une palette très complète de premiers et grands crus. Des raisins bien mûrs, des vins à la puissance assumée, qui expriment avec franchise leurs terroirs, sont autant de qualités à porter au crédit du travail de Benoît Droin, qui a rejoint le domaine en 1999. La précision des vins, leur générosité et les tarifs encore raisonnables (même si le domaine n'a plus rien à vendre) font de cette adresse une source incontournable de grands blancs du Chablisien. Si les cuvées savent vieillir avec équilibre et digérer leur séjour en barrique, les réductions un peu insistantes dans leur jeunesse semblent avoir disparues. En années fraîches, comme dans les millésimes plus chauds, les vins sont remarquablement constitués et armés pour la garde.

Les vins : les 2018 sont tous très maîtrisés. Concentré, vigoureux, le petit chablis est excellent, avec plus de tonus que dans le chablis (non noté). Parmi les premiers crus, Vaillons se présente tout en tendresse et rondeur, relevé d'une pointe d'amers en finale. Envergure de chair et dimensions salines dans Montmains, vin nuancé qui s'appuie sur une mâche assez tonique. Notes plus florales et citronnées dans Mont de Milieu, vin caressant et précoce à la fraîcheur salivante, qui impressionne par son allonge. Supplément de complexité dans Montée de Tonnerre, avec une aromatique presque sudiste (thym, garrigue, cédrat...) et une trame très franche, à la finale assez éclatante, en queue de paon. Grande fraîcheur mentholée et vigueur saline dans Valmur, dont la grande intensité et précision de saveurs fait rayonner sa matière lumineuse et ciselée. Notes de chlorophylle et de citron confit au nez, matière puissante et très grandes dimensions dans le Grenouilles, vin très profond à la densité de chair impressionnante. Son potentiel de garde est immense. Supplément de complexité au nez et matière très étoffée dans Les Clos, dont les notes de fenouil et d'herbes séchées soulignent le caractère solaire : sa richesse en extrait sec et la qualité de ses amers le rendent harmonieux. (RVF, l'excellence du vignoble français, noté 3*/3)

Caractéristiques

- **note RVF** : 92/100
- **Cépage** : 100% chardonnay
- **Classification** : Village
- **Terroir** : Sols généralement peu profonds. Le sous-sol alterne entre marnes grises et bancs de calcaire parfois très riches en fossiles.
- **Vignoble** : Age moyen des vignes 35 ans
- **Viticulture** : Viticulture en lutte raisonnée. Entretien des sols par des labours réguliers.
- **Vinification** : Pressurage pneumatique. Débourage enzymatique 12 à 24h vers 15°C puis fermentation en levures indigènes en cuve inox. Réalisation systématique de la fermentation malolactique.
- **Elevage** : Assemblage au bout de 8 à 10 mois. Collage si nécessaire, filtration légère et mise en bouteille.

- **Millésime** : 2018
- **Période de consommation** : à boire entre 2021 et 2028
- **Alcool** : 12,5% vol.
- **Service** : 11 à 13°C
- **Accord mets-vins** : En apéritif, il s'accordera très bien avec des gougères ou de la charcuterie. En entrée, il sera parfait avec une terrine de poisson ou des fruits de mer.