walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Jean-Paul & Benoît DROIN - Chablis 2025

75 cl Blanc Bourgogne, Chablis & Yonne AOC Chablis Village



La note by Christian Walter 92/100

Jean-Paul & Benoît Droin, une histoire familiale depuis le XVIIe siècle
Installée à Chablis depuis près de quatre siècles, la famille Droin compte parmi les grandes signatures historiques du vignoble bourguignon. Aujourd'hui, Benoît Droin représente la treizième génération de vignerons et perpétue cet héritage avec une ambition claire : révéler toute la richesse et la diversité des terroirs chablisiens. Sous son impulsion, le domaine s'est imposé comme une référence incontournable pour les amateurs de grands vins blancs.

Un vignoble au cœur des plus beaux terroirs
Le domaine exploite environ 26 hectares répartis sur les quatre niveaux d'appellation : Petit Chablis, Chablis, neuf Premiers Crus et cinq Grands Crus. Les sols argilo-calcaires et les marnes du Kimméridgien, riches en fossiles marins, constituent l'une des signatures géologiques de Chablis. Associés au climat septentrional, ils donnent naissance à des vins reconnus pour leur fraîcheur, leur tension et leur remarquable minéralité. Chaque parcelle fait l'objet d'une attention particulière, avec un travail régulier des sols et une viticulture raisonnée. En cave, les fermentations s'appuient sur les levures indigènes. Les vinifications privilégient l'expression du fruit et du terroir, avec un élevage adapté à chaque cuvée, en cuve inox ou en fût selon l'appellation. Cette approche précise permet de préserver l'identité de chaque climat sans masquer sa personnalité.

Des Chablis droits, complexes et élégants, domaine Droin une grande signature de Bourgogne
Du Chablis vif et accessible aux Chablis généreux, jusqu'aux premiers crus et grands crus de grande profondeur, la gamme illustre toute la diversité du vignoble. Les vins conjuguent agrumes, notes florales, nuances de silex et une bouche tendue, souvent prolongée par une finale saline. Les cuvées les plus ambitieuses gagnent en complexité avec le temps et offrent un beau potentiel de garde. Le Domaine Jean-Paul & Benoît Droin séduit par la régularité de ses vins, la précision de ses élevages et sa capacité à traduire les nuances des grands terroirs de Chablis. Une adresse incontournable pour les amateurs de chardonnay authentique, entre pureté, intensité et élégance bourguignonne.

La sélection Walter-Wine : les grands Chablis de Jean-Paul & Benoît Droin
Walter-Wine.com vous propose une sélection remarquable du Domaine Jean-Paul & Benoît Droin, référence incontournable des grands blancs de Bourgogne. Du Chablis village aux Premiers Crus Vaillons, Fourchaume, Montée de Tonnerre et Vaulorent, chaque cuvée révèle une facette singulière des terroirs chablisiens. Les amateurs de grands vins pourront également retrouver les prestigieux Grands Crus Valmur, Les Clos et Grenouilles, sommets d'expression du chardonnay, où se conjuguent profondeur, tension minérale, complexité aromatique et grand potentiel de garde. Une sélection exigeante, dédiée aux passionnés de grands blancs de Bourgogne, à découvrir chez Walter-Wine.com.

Jean-Paul & Benoît Droin : un millésime 2025 prometteur à Chablis !
Les premières dégustations saluent des vins expressifs, associant une belle maturité du fruit à une matière généreuse et une fraîcheur acidulée remarquable. Le Chablis village séduit par ses notes de citron, de coquille d'huître et de silex, tandis que les Premiers Crus dévoilent davantage de profondeur, de volume et de relief minéral. Montée de Tonnerre et Vaulorent se distinguent par leur noblesse, tandis que les Grands Crus, notamment Grenouilles, Valmur et Les Clos, affichent un potentiel exceptionnel. Ce millésime renoue avec de grands équilibres après le difficile 2024. Des chardonnays de caractère, à découvrir dès leur mise en marché et à conserver pour les plus belles cuvées ! Le domaine DROIN est noté 3* à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Droin (Chablis)

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 pur, le simple Chablis donne le "la" de la gamme, vin accessible aux saveurs millimétrées, au style intègre et sain. (RVF, millésime 2020, noté 92/100)

Généreux, très savoureux, le chablis offre du fruit en abondance, et un caractère très accessible. (RVF, millésime 2019, 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 : la gamme est irréprochable. Le simple chablis donne le ton, un vin accessible, intègre et sain. Vaillons prend beaucoup de tonus en 2020 et s'appuie sur une jolie mâche mentholée en finale. Saluons l'équilibre du Montmains, entre volume croquant et carrure. Intensité aromatique dans Mont de Milieu, relevé de notes d'agrumes, à la fois gourmand et très profond, avec un éclat solaire très persistant et contenu en finale. Marqué par des notes de yuzu et de menthe citronnée, Montée de Tonnerre n'a pas l'austérité habituelle : sa large mâche crayeuse laisse déjà s'exprimer des saveurs de fruits blancs et une texture assez charnue, d'une grande allonge. Envergure et douceur de texture dans Vaulorent, retenu et distingué, qui roule sur la langue avec un grain accrocheur. En grands crus, Vaudésir est réservé, un peu crémeux mais dynamique en finale ; Valmur brille de mille feux, extraverti et profond, grand blanc sapide et calcaire à l'impressionnante densité de texture et persistance. Profil solaire mais très nerveux dans Grenouilles, un blanc puissant habillé de grands amers nobles et de saveurs très fermes, presque tanniques. Hommage à Louis provient d'une vigne en grand cru les Clos, qui n'a plus – pour raisons administratives – le droit de revendiquer l'appellation. Vin épanoui, doté d'une trame très verticale, il est encore introverti mais ses vastes dimensions et sa finale salivante ne laissent aucun doute sur son pedigree. (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. Débourbage 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 :** 2025
- **Consommation :** à boire entre 2027 et 2033
- **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.