



# LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

## Jean-Paul & Benoît DROIN, Chablis grand cru "GRENOUILLES" 2023

75 cl   Blanc   Bourgogne, Chablis & Yonne   AOC Chablis "Grenouilles"   Grand cru



## La note Le Meilleur Du Vin 97-98/100

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 vignerons retrouvent le sourire avec le millésime **2022**. Après un hiver plus doux et plus sec que les normales de saison, l'année 2022 commence comme 2021, avec des gelées printanières. Heureusement fin mars, à la veille des gelées, le millésime affiche quelques jours de retard par rapport à la moyenne de ces 20 dernières années, avec des vignes au stade de gonflement des bourgeons. Les dégâts s'avèrent sans commune mesure avec ceux observés en 2021, même si, dans certains secteurs précoces, ils sont bien réels. Le printemps, exceptionnellement chaud, fait basculer 2022 : la hausse de température en mai donne un coup de fouet à la végétation. La pleine floraison est observée fin mai. Elle se déroule dans d'excellentes conditions. Le 19 mai, le département de l'Yonne est placé en vigilance sécheresse. La sécheresse se poursuit en juillet. L'état sanitaire de la vigne est excellent : pas de pluie, pas de maladies ! Quelques vignerons partent en vendanges alors que le mois d'août s'achève, mais la plupart démarre la récolte les premiers jours de septembre. Les vins en devenir expriment des notes de fruits murs, de poire, de pêche, tout en gardant de la fraîcheur. Ils sont généreux et présentent de beaux équilibres. La qualité est au rendez-vous.

Le domaine DROIN est noté 3\*/3 à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons). Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

# Droin (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'œnologie 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

C'est un vin toujours très ouvert. Son exposition solaire lui confère une très belle maturité. La minéralité étant souvent plus discrète, elle laisse place aux arômes de fruits jaunes (abricot, coing). Son sol argileux apporte beaucoup de profondeur et de longueur. La bouche est toujours plus ronde que tendue avec des notes de fruits mûrs. Avec le temps, le vin reprend de la fraîcheur mais garde toujours un style très ouvert et gourmand. Il s'accordera très bien avec des gambas, une belle volaille en sauce, ou même un foie gras poêlé.

Il embaume la pêche avec une touche de vanille, ici les marnes blanches et son sol épais lui confèrent une touche épicée entre poivre et gingembre tout autant que sa puissance tellurique. (RVF, millésime 2022, noté 97/100)

Parfaitement harmonieux, Grenouilles 2017 est un chablis monumental : envergure crayeuse, relief salin qui roule sur la langue, chair ample et ferme d'une grande rectitude qui n'en finit pas de vibrer en finale. (RVF, millésime 2017, noté 99/100)

The 2019 Chablis Grand Cru Grenouilles is excellent, mingling aromas of citrus zest, orange oil, pastry, beeswax, ginger and iodine in an incipiently complex bouquet. Full-bodied, satiny and layered, with a concentrated core of fruit and bright girdling acids, it concludes with a long, saline finish. This is already very integrated and complete, but the real fireworks will come with bottle age. (Guide Parker, millésime 2019, noté 95/100)

## 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 affichée sur vignette** : 97/100 note RVF
- **note guide Parker** : 95/100
- **note RVF** : 97/100
- **Cépage** : 100% chardonnay
- **Appellation principale** : AOC Chablis
- **Classification** : Grand cru
- **Terroir** : Exposition sud / sud-ouest. Au dessus du sous-sol kimméridgien de marnes calcaires se trouve un sol très argileux et assez profond de couleur blanche. La pente est peu marquée.
- **Vignoble** : Age moyen des vignes 60 ans
- **Viticulture** : Pressurage pneumatique. Débourage 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.
- **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** : 2023
- **Période de consommation** : à boire entre 2029 et 2045
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins** : Il s'accordera très bien avec des gambas, une belle volaille en sauce, ou même un foie gras poêlé.
- **Coup de coeur** : Non