



LE MEILLEUR DU VIN

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

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

75cl Blanc Bourgogne, Chablis & Yonne AOC Chablis Valmur Grand cru



La note Le Meilleur Du Vin

96/100

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

Valmur est un climat très puissant, massif avec beaucoup de minéralité. Celle-ci confère au vin une austérité et une retenue qui signent les grands vins de Chablis. On retrouve les fruits à chair jaune et blanche comme la pêche ou l'abricot. Les années solaires, ces notes évoluent vers les fruits confits et le coing. Dans les années fraîches, les notes florales comme l'aubépine confèrent au vin de ce climat toute sa distinction. C'est un grand vin de garde et il faut généralement plus de 10 ans pour que le vin décomprime toute sa matière. Il sera parfait sur une viande blanche en sauce, sur du homard ou bien sur des fromages affinés.

Il provient d'un secteur plus froid avec des marnes et des coquilles fossiles très présentes. Il le traduit par une minéralité intense mais avec une présence forte du bois dans le fruit propre au style du domaine. (RVF, millésime 2022, noté 95/100)

Valmur brille de mille feux, extraverti et profond, grand blanc sapide et calcaire dont la densité de texture et la persistance s'avèrent impressionnante. Le temps l'affinera. (RVF, millésime 2020, noté 96/100)

The 2019 Chablis Grand Cru Valmur unwinds in the glass with scents of crisp green orchard fruit, fresh bread, iodine and dried white flowers. Full-bodied, satiny and layered, it's deep and concentrated, with racy acids, chalky structuring dry extract and a long, saline finish. This is another serious, built-to-age bottling from Drouin. (Guide Parker, millésime 2019, noté 94+/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 Drouin, 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** : 95-96/100 note RVF
- **note guide Parker** : 94+/100
- **note RVF** : 95-96/100
- **Cépage** : 100% chardonnay
- **Appellation principale** : AOC Chablis
- **Classification** : Grand cru
- **Terroir** : La marne kimméridgienne est présente sur tout le coteau mais on note une disparité entre le bas avec un sol brun plus profond et le haut avec un sol plus argileux et blanc.
- **Vignoble** : Age moyen des vignes 15 ans, Exposition sud / sud-ouest
- **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.
- **Élevage** : 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 2028 et 2038
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins** : Il sera parfait sur une viande blanche en sauce, sur du homard ou bien sur des fromages affinés.