

GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE
VIGNERONS à FLEYS



Chablis 1er Cru Fourchaume 2022

TERROIR

Marnes et calcaires argileux du kimméridgien. Commune de Fontenay près Chablis.

AGE DES VIGNES

35 ans.

EXPOSITION

Sud-est. Rive droite du Serein.

MILLESIME

Globalement, 2022 se distingue par des températures élevées (couplées à un ensoleillement maximal) et de faibles précipitations. Les vendanges ont commencé le 5 septembre et se sont déroulées sous une météo favorable. Quantité et qualité étaient au rendez-vous, avec un bel état sanitaire et un équilibre harmonieux entre concentration et fraîcheur aromatique.

VENDANGES

Manuelles, le 8 septembre 2022.

RENDEMENT

58 hl/ha

VINIFICATION

Pressurage pneumatique (vendange entière). Débourage statique (24h). Fermentation alcoolique, FML et élevage en cuve inox. Soutirage. Filtration tangentielle.

DEGUSTATION

Il est discret pour l'instant, mais quel potentiel! Riche et long, profond...tout ce qu'on est en droit d'attendre d'un si beau climat. A servir sur la jeunesse avec les plus nobles produits des mers et rivières (langoustines flambées au pastis, gratin de crabe), ou après un temps de vieillissement sur des plats crévés (nage de crustacés). Potentiel de garde : jusqu'en 2035.

PRODUCTION TOTALE

2 150 bouteilles.

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 15 mars 2024.