



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE
VIGNERONS à FLEYS

Chablis 1^{er} Cru
Les Fourneaux 2020

TERROIR

Coteaux argilo-calcaires (kimméridgien) de la commune de Fleys. Lieux-dits "la Côte" et "Morein".

AGE DES VIGNES

15 à 20 ans.

EXPOSITION

Sud-est. Rive droite du Serein.

MILLESIME

La météo a permis, au printemps, une floraison dans des conditions idéales. Des températures élevées en cours d'été, couplées à un temps sec, ont permis d'obtenir un millésime avec de beaux équilibres et de la fraîcheur. Les vendanges se sont quant à elles déroulées sous des températures caniculaires à partir du 7 septembre.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique (vendange entière). Débourage statique (24h). Fermentations alcoolique et malo-lactique en cuves inox thermorégulées. Soutirage. Stabilisation tartrique. Filtration tangentielle.

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine le 04 août 2021.

DEGUSTATION

Robe très claire et limpide comme à l'accoutumée. Au nez, l'herbe fraîchement coupée initiale laisse la place après aération à de délicates notes abricotées et à une franche odeur de cailloux. On est bien, sans nul doute possible, en "Fourneaux"! La pomme et la poire sont les invitées d'honneur d'une bouche qui retranscrit bien les chaleurs automnales du millésime avec une rondeur hors norme, et qui présente néanmoins conjointement (et étonnamment) une vivacité marquée.

Ce vin sera servi, dès la jeunesse et pendant 8 à 10 ans, avec des entrées délicates telles que feuilletés et salades composées, ainsi que les fruits de mer et crustacés les plus nobles.

VENDANGES

Manuelles, le 9 septembre 2020.

RENDEMENT

44 hl/ha.

PRODUCTION TOTALE

10 000 bouteilles.