



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS

Chablis 1er Cru

Monts de Milieu Les Gouguesys 2016

TERROIR

Coteaux argilo-calcaires (kimméridgien) de la commune de Fleys.

AGE DES VIGNES

66 ans

EXPOSITION

Plein sud. Rive droite du Serein.

MILLESIME

Après l'hiver le plus chaud jamais observé depuis 1900, une relative douceur s'installe par intermittence en mars et avril, donnant lieu à un débourrement au 15 avril. Ce sont donc des bourgeons déjà bien développés qui ont souffert lors de la gelée du 26 avril. Cette nuit-là, de la neige est tombée à Fleys! L'humidité couplée aux températures négatives, a été fatale pour de très nombreuses jeunes pousses. C'est ensuite le mildiou qui a donné du fil à retordre aux vignerons, avec une pression inhabituelle et des attaques jusque sur grappe. De ces deux épisodes douloureux est née une toute petite récolte (-50%). Mais qui dit fable rendement dit haute concentration!...

VENDANGES

Manuelles, le 28 septembre 2016.

RENDEMENT

18 hl/ha.

VINIFICATION

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

DEGUSTATION

Où l'art de la vinification s'apparente à celui de la joaillerie... Les arômes s'assemblent dans une harmonie parfaite, soutenus par une structure solide, comme autant de gemmes s'imbriquant sur leur base de métal précieux. Tant d'élégance le prédestine à la plus fraîche pêche du matin, la noix de St Jacques en carpaccio, le homard grillé, le tourteau juste relevé d'un court-bouillon... mais il saura aussi s'unir sans condescendance à une simple terrine de poisson.

PRODUCTION TOTALE

2 200 bouteilles.

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 12 avril 2018