



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS

Chablis 1er Cru

Monts de Milieu Les Gougueys 2017

TERROIR

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

AGE DES VIGNES

69 ans

EXPOSITION

Plein sud. Rive droite du Serein.

MILLESIME

En 2017, la vigne a pleinement profité d'un printemps estival, prenant, dès le débourrement (début avril), une avance qu'elle conservera jusqu'aux vendanges. L'été, ponctué de quelques épisodes caniculaires, a lui aussi participé à la précocité du millésime. Notre parcelle a, par chance, été épargné de tout épisode de gel, contrairement à certaines zones durement touchées. La campagne s'est déroulée du 11 au 20 septembre, grâce au concours de notre habituelle équipe de 70 personnes! L'expression aromatique des 2017 est dominée par les notes florales et minérales. Tension présente, concentration soutenue, équilibre atteint!

VENDANGES

Manuelles, le 13 septembre 2017.

RENDEMENT

45 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

6 000 bouteilles.

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 27 août 2018