



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE
VIGNERONS à FLEYS

Petit Chablis 2017

TERROIR

Portlandien, commune de Fleys.

AGE DES VIGNES

25 ans en moyenne.

EXPOSITION

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!

VINIFICATION

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

DEGUSTATION

Escargots à la bourguignonne, plateaux de fruits de mer, huîtres, terrasse, lunettes de soleil...

A déguster à 10-12° C, dès la jeunesse et jusqu'en 2020.

VENDANGES

Manuelles, le 18 septembre 2017.

RENDEMENT

60 hl/ha.

PRODUCTION TOTALE

7 000 bouteilles

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 30 août 2018.