



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE
VIGNERONS à FLEYS

Petit Chablis 2018

TERROIR

Portlandien, commune de Fleys.

AGE DES VIGNES

25 ans en moyenne.

EXPOSITION

Rive droite du Serein.

MILLESIME

L'hiver connaît des pluies importantes permettant de reconstituer les réserves hydriques. La végétation démarre tôt, tout en échappant aux gelées. Un printemps idéal favorise le bon développement de la vigne, et le potentiel de récolte se dessine alors avec des formes généreuses. La fin du printemps et l'été se montrent à la fois chauds, ensoleillés et secs, permettant de tenir les maladies à l'écart. En effet, d'avril à septembre, le vignoble connaît des conditions météo hors norme avec des précipitations en deçà des moyennes saisonnières, alors que l'insolation et les températures sont au-dessus des moyennes. Un été chaud et sec s'installe, à tel point que l'on se demande, malgré les belles sorties de grappe, si le manque d'eau ne va pas compromettre le volume de récolte. Les rendements au pressoir lèvent rapidement les doutes : grâce aux réserves reconstituées au cours de l'hiver, la vigne a tenu tête à la sécheresse et s'exprime pleinement.

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 2021.

VENDANGES

Manuelles, le 14 septembre 2018.

RENDEMENT

60 hl/ha.

PRODUCTION TOTALE

7 000 bouteilles

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 10 septembre 2019.