

GRANDS VINS DE CHABLIS

# La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS



## Chablis 2017

### La Gourmandise des Nymphes

#### TERROIR

Kimméridgien, commune de Fleys.

#### AGE DES VIGNES

37 ans.

#### 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!

#### VENDANGES

Manuelles, le 12 septembre 2017.

#### RENDEMENT

60 hl/ha

#### VINIFICATION

Pressurage pneumatique (vendange entière). Débourbage statique (24h). Fermentations alcoolique et malo-lactique puis élevage sur lies en fûts d'acacia de 500 litres. Soutirage.

#### DEGUSTATION

Le ratio surface de contact/volume étant bas dans ces fûts de 500 litres, le boisé est on ne peut plus discret. L'acacia apporte une touche fumée et légèrement miellée, et non grillée comme dans le cas de pièces de chêne.

Les notes fumées prédominent, mais la minéralité n'est pas absente. Ces deux arômes le destinent inmanquablement à accompagner des poissons fumés tels que le saumon ou le haddock, mais pas seulement! Un risotto de fruits de mer? Un velouté de courge au lard? ...

#### PRODUCTION TOTALE

2 662 bouteilles.

#### MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 27 janvier 2020.