



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE
VIGNERONS à FLEYS

Chablis 1er Cru
Monts de Milieu, Orgasme 2016

TERROIR

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

AGE DES VIGNES

68 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 faible rendement dit haute concentration!...

VENDANGES

Manuelles, le 28 septembre 2016.

RENDEMENT

13 hl/ha

VINIFICATION

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

DEGUSTATION

Cette cuvée est une sélection parcellaire qui correspond à quelques ares de nos plus vieilles vignes de Mont de Milieu sur lesquels nous avons favorisé l'enherbement naturel. De ce fait, le rendement est inférieur à celui de la cuvée Les Gougueys. Ce nectar, produit en 2016 à seulement 13 hectolitres à l'hectare (au lieu des 58 hl autorisés...) peut être considéré comme un extrait de notre terroir, une friandise à déguster avec délices. La minéralité s'est effacée pour laisser la place à la concentration extrême. Le fruit est charnu, mûr, la texture est dense, sensuelle, la longueur en bouche est démesurée... pour un plaisir au zénith. Elle ne sera produite que sur les millésimes propices.

A accompagner d'un risotto aux truffes ou aux fruits de mer, de St Jacques à la crème, gambas aux abricots... Et pourquoi pas d'une tarte aux mirabelles.

PRODUCTION TOTALE

1 000 bouteilles

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 12 avril 2018.