



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE
VIGNERONS à FLEYS

Chablis 1er Cru
Monts de Milieu, Orgasme 2015

TERROIR

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

AGE DES VIGNES

67 ans

EXPOSITION

Plein sud. Rive droite du Serein.

MILLESIME

État sanitaire irréprochable et maturité optimale, voilà le duo gagnant de cette année. Une floraison dès début juin, une véraison enclenchée mi-juillet et une vendange qui débute le 9 septembre ont été les clés de la réussite de ce millésime qui s'impose comme le millésime de ce jeune siècle. Les vins sont très expressifs, avec de belles notes de fruits d'été et une grande pureté aromatique.

VENDANGES

Manuelles, le 15 septembre 2015.

RENDEMENT

20 hl/ha

VINIFICATION

Pressurage pneumatique (vendange entière). Débourage 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 2015 à seulement 20 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 boire accompagné de : votre amoureux!
A servir avec un risotto aux truffes ou aux fruits de mer, des St jacques à la crème, gambas aux abricots... Et pourquoi pas une tarte aux mirabelles.

PRODUCTION TOTALE

1 000 bouteilles

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 19 juillet 2017.