

GRANDS VINS DE CHABLIS

# La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE



## Chablis Grand Cru

Vaudésir 2015

### TERROIR

Kimméridgien.

### EXPOSITION

Sud - sud/est

### 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.

### RENDEMENT

55 hl/ha.

### VINIFICATION

Pressurage pneumatique (vendange entière). Débourage statique (24h). Fermentations alcoolique et malo-lactique en pièce bourguignonne de 228 litres (neuve). Elevage 22 mois en fût. Soutirage. Filtration.

### DEGUSTATION

Belle robe jaune-vert dorée et limpide. Le nez affiche une grande complexité aromatique où se mêlent l'anis, la cire d'abeille, le grillé, avec également une touche florale. L'attaque est ronde, le milieu de bouche développe une belle fraîcheur, la finale s'étire en longueur. Harmonie de la minéralité et du boisé. Très belle expression pour ce millésime gourmand et riche. Idéalement, il faudra attendre la fin 2019 pour apprécier au mieux l'expression de sa complexité. Il se mariera aux plus nobles produits des mers et rivières, grillés ou en sauce, aux viandes blanches rôties (chapon), aux fromages affinés (époisses, soumaintrain, chèvre, St Nectaire, abondance...)

Potentiel de garde 12 ans.

### MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 21/07/2017

### QUANTITE PRODUITE

290 bouteilles