



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS

Bourgogne blanc 2018

La Closerie Berthereau

TERROIR

Sol oxfordien, argilo-limoneux, commune d'Accolay.

AGE DES VIGNES

28 ans.

EXPOSITION

Sud - sud/ouest.

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.

VENDANGES

Manuelles, le 18 septembre 2018.

RENDEMENT

68 hl/ha

VINIFICATION

Pressurage pneumatique (vendange entière). Débourage statique (24h). Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées. Soutirage. Stabilisation tartrique. Filtration tangentielle.

DEGUSTATION

Robe limpide et brillante aux reflets argentés. Le nez est rafraîchissant, citronné, il rappelle la coquille d'huître. La bouche est principalement florale, tout en finesse avec néanmoins une belle longueur. Sa légèreté et sa fraîcheur feront merveille à l'apéritif, sur une friture d'éperlans, des poissons grillés ou des antipastis. A boire dès la jeunesse et pendant 3-4 ans.

PRODUCTION TOTALE

13 520 bouteilles.

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 09 septembre 2019.