



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS



Irancy 2018

TERROIR

Marnes du kimméridgien, commune d'Irancy, lieu-dit Adroit de Veaudilien.

AGE DES VIGNES

30 ans.

EXPOSITION

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.

DEGUSTATION

Belle robe grenat brillante. Nez de baies (groseille, canneberge) et de confiture de pétales de rose. Boisé présent en arrière-plan. En bouche, le tanin est fin, l'acidité à l'équilibre. Corps et longueur des plus satisfaisants.

Ce millésime 2018 sera dégusté à partir de la fin 2020 ; il pourra être gardé jusqu'en 2025. Seront ses partenaires toutes les préparations à base de bœuf ainsi que les tourtes, fromages mi-affinés ou casse-croûte en tout genre.

VINIFICATION

Eraflage. Macération de deux semaines avec pigeages et arrosages. Décuvage et pressurage pneumatique. Elevage de 12 mois en cuves inox, plus 4 mois en barriques neuves.

VENDANGES

Le 12 septembre 2018.

RENDEMENT

48 hl/ha

PRODUCTION TOTALE

2 400 bouteilles.

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 27 janvier 2020.