



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS

Chablis 1er Cru

Montée de Tonnerre 2018

TERROIR

Kimméridgien, commune de Chablis.

AGE DES VIGNES

30 ans.

EXPOSITION

Rive droite du Serein, exposition sud.

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 10 septembre 2018.

RENDEMENT

58 hl/ha

VINIFICATION

Pressurage pneumatique (vendange entière). Débourage statique (24h). Fermentation alcoolique, FML et élevage 10 mois en cuve inox. Elevage complémentaire 6 mois en anciens demi-muids. Soutirage. Filtration tangentielle.

DEGUSTATION

Au nez, le boisé est présent mais discret, il fait la part belle aux agrumes, notamment le citron bergamote. En bouche, la matière est fort intéressante, riche sans lourdeur. La texture est précise et serrée. Arômes mentholés et de fève tonka.

A déguster sans discontinuer entre 2020 et 2030.

PRODUCTION TOTALE

1 305 bouteilles.

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 27 janvier 2020.