



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE
VIGNERONS à FLEYS

Chablis 1er Cru

Monts de Milieu 2018, Le secret des âmes

TERROIR

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

AGE DES VIGNES

45 ans en moyenne.

EXPOSITION

Plein sud. Rive droite du Serein.

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 11 septembre 2018

RENDEMENT

58hl/ha

DEGUSTATION

Le 1er nez est légèrement empyreumatique, puis il s'ouvre sur la cire, la propolis et la gomme d'acacia. On distingue aussi des épices douces telles que la vanille. La bouche a les épaules solides : elle soutient fermement une acidité bienvenue. La finale : tourbée. La longueur, assortie à son potentiel de garde : extraordinaire. A boire à partir de 2022 avec un plateau de fromages affinés, un velouté de topinambours, un suprême de volaille farci...

Potentiel de garde : 2030 et plus...

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.

PRODUCTION TOTALE

1978 bouteilles

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 28 janvier 2020