



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS



Chablis 1er Cru

Les Fourneaux, Jarres d'un secret 2018

TERROIR

Coteaux argilo-calcaires (kimméridgien) de la commune de Fleys. Lieux-dits "la Côte" et "Morein".

AGE DES VIGNES

15 à 20 ans.

EXPOSITION

Sud-est. 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 12 septembre 2018.

RENDEMENT

58 hl/ha.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique (vendange entière). Débourbage statique (24h). Fermentations alcoolique et malo-lactique, puis élevage 16 mois en jarres de grès de 600 et 1000 l. Soutirage. Filtration tangentielle.

DEGUSTATION

La porosité du grès offre aux moûts et aux vins une oxygénation régulière, comme les contenants de bois mais, à l'inverse de ces derniers, ne leur apporte ni goût, ni odeur. La forme courbée permet un mouvement de haut en bas qui ne remet pas les lies en suspension mais renouvelle le vin à leur contact. Les vins gagnent ainsi en rondeur et en expression. Dès l'appréciation visuelle de ce 1er cru Fourneaux, la densité surprend. Le nez et la bouche confirment cette impression : arômes pommadés, puissants, ouverts malgré la jeunesse. Bouche ronde à l'extrême, sur des arômes de poire. A apprécier entre 2020 et 2030.

PRODUCTION TOTALE

2 602 bouteilles.

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 31 janvier 2020.