



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS

Chablis 2016

TERROIR

Coteaux argilo-calcaires des communes de Fleys, Béru et Chichée (kimméridgien).

AGE DES VIGNES

De 5 à 45 ans selon les parcelles.

EXPOSITION

Rive droite du Serein.

MILLESIME

Après l'hiver le plus chaud jamais observé depuis 1900, une relative douceur s'installe par intermittence en mars et avril, donnant lieu à un débourrement au 15 avril. Ce sont donc des bourgeons déjà bien développés qui ont souffert lors de la gelée du 26 avril. Cette nuit-là, de la neige est tombée à Fleys! L'humidité couplée aux températures négatives, a été fatale pour de très nombreuses jeunes pousses. C'est ensuite le mildiou qui a donné du fil à retordre aux vignerons, avec une pression inhabituelle et des attaques jusque sur grappe. De ces deux épisodes douloureux est née une toute petite récolte (-50%). Mais qui dit faible rendement dit haute concentration!...

VINIFICATION

Pressurage pneumatique (vendange entière). Débourage statique (24h). Fermentations alcoolique et malo-lactique en cuves inox thermorégulées. Soutirage. Stabilisation tartrique. Filtration tangentielle.

DEGUSTATION

Vin universel ; rares sont ceux qui en refuseront un verre à l'apéritif! Son bouquet, sa fraîcheur et sa légèreté feront des merveilles sur palourdes farcies, crevettes sautées, carpaccio de St Jacques, ceviches... sans oublier la charcuterie : terrines, jambons, andouilles... Ce millésime 2016 est une gourmandise fruitée, gorgée de soleil et animée par une vivacité ciselée qui déferle en bouche comme une cascade de fraîcheur. A boire entre 2018 et 2021.

VENDANGES

Manuelles, du 26 au 30 septembre 2016.

RENDEMENT

30 hl/ha

PRODUCTION TOTALE

24 000 bouteilles.

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 10 avril 2018.