

GRANDS VINS DE CHABLIS

# La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS



## Chablis 2017

### 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

En 2017, la vigne a pleinement profité d'un printemps estival, prenant, dès le débourrement (début avril), une avance qu'elle conservera jusqu'aux vendanges. L'été, ponctué de quelques épisodes caniculaires, a lui aussi participé à la précocité du millésime. Notre parcelle a, par chance, été épargné de tout épisode de gel, contrairement à certaines zones durement touchées. La campagne s'est déroulée du 11 au 20 septembre, grâce au concours de notre habituelle équipe de 70 personnes! L'expression aromatique des 2017 est dominée par les notes florales et minérales. Tension présente, concentration soutenue, équilibre atteint!

### VINIFICATION

Pressurage pneumatique (vendange entière). Débourbage 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 2017 vous titille les papilles avec sa fraîcheur acidulée et n'a pas son pareil pour vous ouvrir l'appétit. A boire entre 2019 et 2022.

### VENDANGES

Manuelles, du 11 au 20 septembre 2017.

### RENDEMENT

60 hl/ha

### PRODUCTION TOTALE

75 000 bouteilles.

### MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 27 août 2018.