



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS

Chablis 2016

Fleurs de chêne

TERROIR

Kimmeridgien, commune de Fleys.

AGE DES VIGNES

41 ans.

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). Débourbage statique (24h). Départ de fermentation alcoolique en cuves puis entonnage. Fin de FA, FML puis élevage en pièces bourguignonnes de 228 litres (pièces ayant déjà contenu de 3 à 10 vins). Soutirage. Stabilisation tartrique. Filtration tangentielle.

DEGUSTATION

Nez de beurre frais, lemon curd et pain grillé. (Pour autant, il est déconseillé de le boire au petit-déjeuner.) Une vanille discrète trouve sa place au sein d'une bouche concentrée et équilibrée. A déguster avec des poissons (sole meunière, truite aux amandes), des volailles rôties ou des fromages (saint-nectaire, reblochon, cantal), et ce d'ici 2025.

VENDANGES

Manuelles, le 27 septembre 2016.

RENDEMENT

30 hl/ha

PRODUCTION TOTALE

6 700 bouteilles

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 10 avril 2018