



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS

Chablis 2017

La Vigne aux Songes

TERROIR

Kimméridgien, commune de Fleys.

AGE DES VIGNES

37 ans.

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 parcellaire 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!

VENDANGES

Manuelles, le 12 septembre 2017.

RENDEMENT

50 hl/ha

VINIFICATION

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

DEGUSTATION

La particularité de cette cuvée est d'être issue d'une parcelle cultivée sans pesticide. Un enherbement naturel permanent a été installé afin d'entrer en concurrence avec la vigne et donc de limiter les rendements. La vigueur de la plante étant ainsi freinée, celle-ci est moins sensible aux maladies cryptogamiques.

Nez raffiné alliant minéralité, fleurs blanches et fruits frais. Bouche franche, vive, sur les agrumes et l'abricot, avec une belle longueur. Potentiel de garde : jusqu'en 2025.

PRODUCTION TOTALE

5 305 bouteilles.

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 30 août 2018.