



GRANDS VINS DE CHABLIS

# La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS

## Chablis 2018

### La Vigne aux Songes

#### TERROIR

Kimméridgien, commune de Fleys.

#### AGE DES VIGNES

38 ans.

#### EXPOSITION

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 15 septembre 2018.

#### RENDEMENT

50 hl/ha

#### 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 et expressif alliant minéralité, fleurs blanches et fruits frais. Bouche toute en rondeur et souplesse, sur les agrumes et l'abricot, avec une belle longueur. Potentiel de garde : jusqu'en 2025.

#### VINIFICATION

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

#### PRODUCTION TOTALE

6 774 bouteilles.

#### MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 30 janvier 2020.