



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS

Chablis 2014

Cuvée Les Larmes de l'Oubli

TERROIR

Kimméridgien, commune de Fleys.

AGE DES VIGNES

De 5 à 45 ans.

EXPOSITION

Rive droite du Serein.

MILLESIÈME

Ce nouveau millésime est très satisfaisant à Chablis, en qualité comme en quantité, même si les saisons sont arrivées dans le désordre! Le printemps a été estival, avec un mois de mai très chaud. L'été a été quant à lui automnal, maussade et pluvieux. Septembre en revanche - le plus chaud depuis 130 ans - a satisfait tous nos espoirs avec un temps chaud et sec.

VENDANGES

Manuelles, le 20 septembre 2014

RENDEMENT

60 hl/ha

VINIFICATION

Pressurage pneumatique (vendange entière). Débourage statique (24h). Départ de fermentation alcoolique en cuves puis entonnage. Fin de FA et FML en pièces bourguignonnes de 228 litres (pièces ayant déjà contenu de 3 à 10 vins). Elevage sans batonnage et sans sulfitage pendant 42 mois. Soutirage.

DEGUSTATION

Belle robe dorée. Nez fermé dans la jeunesse, qui s'ouvre sur des notes beurrées, briochées, et miellées. Les notes foxées et de sous-bois sont également fréquentes. La bouche est dense, complexe, avec une longue finale d'orange amère. La vivacité de ce millésime 2014 est particulièrement marquée ; elle apporte une fraîcheur bienvenue à ce vin riche, dont le potentiel de garde dépasse les dix ans. A déguster à partir de 2020, sur une terrine de foie gras ou un homard à l'armoricaine.

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 9 avril 2018.

PRODUCTION TOTALE

4 430 bouteilles