

GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE
VIGNERONS à FLEYS



Chablis 1er Cru Fourchaume 2016

TERROIR

Marnes et calcaires argileux du kimméridgien. Commune de Fontenay près Chablis.

AGE DES VIGNES

30 ans.

EXPOSITION

Sud-est. 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!...

VENDANGES

Manuelles, le 29 septembre 2016.

RENDEMENT

35 hl/ha

VINIFICATION

Pressurage pneumatique (vendange entière). Débourbage statique (24h). Fermentations alcoolique et malo-lactique plus élevage de dix mois en cuves inox thermorégulées. Elevage complémentaire de 8 mois en barriques de chêne. Soutirage. Filtration tangentielle.

DEGUSTATION

Premier nez fumé, qui se développe sur un délicat grillé ainsi que le fruit blanc bien mûr. La bouche est dense, hautement concentrée, avec une finale toastée. A laisser vieillir jusqu'en 2021 afin qu'il développe tout son potentiel. Il sera alors servi avec des plats crévés (ris de veau, nage de crustacés). Potentiel de garde : jusqu'en 2026.

PRODUCTION TOTALE

1 300 bouteilles

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 12 avril 2018.