

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). Débourage 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.