

GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE
VIGNERONS à FLEYS



Chablis 1er Cru Fourchaume 2017

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

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 parcelle 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 14 septembre 2017.

RENDEMENT

46 hl/ha

VINIFICATION

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

DEGUSTATION

Nez expressif et puissant de fruits charnus légèrement épicés et teintés d'une minéralité discrète. La bouche est dense, grasse (amande fraîche et touches beurrées), avec une superbe finale toute en finesse. A servir sur la jeunesse avec les plus nobles produits des mers et rivières (langoustines flambées au pastis, gratin de crabe), ou après un temps de vieillissement sur des plats crévés (nage de crustacés). Potentiel de garde : jusqu'en 2030.

PRODUCTION TOTALE

1 700 bouteilles

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 29 août 2018.