

GRANDS VINS DE CHABLIS

# La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE  
VIGNERONS à FLEYS



## Chablis 1er Cru Fourchaume 2018

### TERROIR

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

### AGE DES VIGNES

31 ans.

### EXPOSITION

Sud-est. 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 11 septembre 2018.

### RENDEMENT

58 hl/ha

### VINIFICATION

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

### DEGUSTATION

La pomme le dispute à la poire dans un nez expressif et ciselé. La bouche est plus exotique, avec notamment la papaye qui vient équilibrer, avec sa rondeur, une minéralité bien présente. Puissance, richesse et longueur pour un premier cru rive droite digne de ce nom! 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

2 111 bouteilles

### MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 12 septembre 2019.