



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE
VIGNERONS à FLEYS

Chablis 1^{er} Cru Vaucoupin 2016

TERROIR

Coteaux argilo-calcaires (kimméridgien) de la commune de Chichée. Lieu-dit "Derrière les Serres".

AGE DES VIGNES

41 ans

EXPOSITION

Sud-ouest. 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 fable rendement dit haute concentration!...

VENDANGES

Manuelles, le 27 septembre 2016

RENDEMENT

36 hl/ha.

VINIFICATION

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

DEGUSTATION

Robe très légèrement dorée, plus soutenue qu'à l'habitude. Le nez mêle harmonieusement le craie, l'abricot, l'écorce de citron et la pierre à fusil. En bouche, très belle attaque, avec une tension qui se maintient du début à la fin. Longueur remarquable de 10 et plus! Retour du floral en rétro-olfaction, finale très légèrement fumée. A servir avec des produits nobles comme la noix de St Jacques (poêlée avec une fondue de poireaux, ou en carpaccio avec un filet d'huile de noisette), la langouste...
Potentiel de garde : jusqu'en 2028.

PRODUCTION TOTALE

2 578 bouteilles

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 12 avril 2018