



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE
VIGNERONS à FLEYS

Chablis 1^{er} Cru Vaucoupin 2017

TERROIR

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

AGE DES VIGNES

42 ans

EXPOSITION

Sud-ouest. 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 parcellaire 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

58 hl/ha.

VINIFICATION

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

DEGUSTATION

Robe très claire et parfaitement limpide. Nez délicat d'abricot (une constante sur Vaucoupin!), de lys, de pierre à fusil. Bouche saline, tendue sur une belle finale fruitée. 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 2030.

PRODUCTION TOTALE

4300 bouteilles

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 29 août 2018