



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE
VIGNERONS à FLEYS

Chablis 1^{er} Cru
Les Fourneaux 2016

TERROIR

Coteaux argilo-calcaires (kimméridgien) de la commune de Fleys. Lieux-dits "la Côte" et "Morein".

AGE DES VIGNES

15 à 20 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 30 septembre 2016.

RENDEMENT

32 hl/ha.

VINIFICATION

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

DEGUSTATION

La caractéristique des 2016 est sans conteste la maturité des nez. Toutefois, celui-ci nous offre aussi un bel exemple de minéralité avec notamment de puissantes notes de silex. Le début de bouche est sur la réserve (délicates notes de pêche blanche) mais la finale révèle toute la puissance de ce 1^{er} cru qui sera servi, dès la jeunesse et pendant 8 à 10 ans, avec toutes les entrées délicates telles que des feuilletés, salades composées, voire la cuisine aigre-douce venue d'Asie.

PRODUCTION TOTALE

8 500 bouteilles.

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 12 avril 2018.