



GRANDS VINS DE CHABLIS

# La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE  
VIGNERONS à FLEYS

Chablis 1<sup>er</sup> Cru  
Les Fourneaux 2017

## 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

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

58 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

Belle robe cristalline. Le nez ne se révèle pas d'emblée, il est d'abord discret puis s'ouvre sur le foin frais, la poire, la craie. La bouche reflète bien l'exposition fraîche de ce côteau, de par une expression très minérale et une tension ferme et franche. Un vin tout en élégance qui exaucera les désirs de fraîcheur et de légèreté. Il sera servi, dès la jeunesse et pendant 10 à 12 ans, avec des entrées délicates telles que feuilletés et salades composées, ainsi que les fruits de mer et crustacés les plus nobles.

## PRODUCTION TOTALE

15 600 bouteilles.

## MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 30 août 2018.