



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE
VIGNERONS à FLEYS

Chablis 1^{er} Cru Les Fourneaux 2018

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

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.

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 est mûr (raisin, pêche, groseille à maquereau). La bouche fait preuve d'une belle franchise à l'attaque ; elle développe une complexité aromatique remarquable, en accord avec le nez, et s'achève sur une persistance plus qu'honorable!

Ce vin sera servi, dès la jeunesse et pendant 8 à 10 ans, avec des entrées délicates telles que feuilletés et salades composées, ainsi que les fruits de mer et crustacés les plus nobles.

VENDANGES

Manuelles, le 12 septembre 2018.

RENDEMENT

58 hl/ha.

PRODUCTION TOTALE

13 000 bouteilles.

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 31 janvier 2020.