



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS

Chablis 1^{er} Cru

Monts de Milieu 2016

TERROIR

Coteaux argilo-calcaires (kimméridgien) de la commune de Fleys.

AGE DES VIGNES

45 ans en moyenne

EXPOSITION

Plein sud. 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 28 septembre 2016.

RENDEMENT

30hl/ha

DEGUSTATION

Ce vin issu d'un coteau idéalement exposé et de vignes anciennes présente une remarquable concentration. Le millésime 2016 a un nez particulièrement expressif, mûr à point, où on décèle la pêche, le chèvrefeuille, la pomme douce. La bouche est en accord, avec une fraîcheur ciselée qui se termine sur le bout de la langue en une sensation acidulée. Son potentiel de garde est d'une quinzaine d'années, il peut être bu dès la jeunesse avec des entrées raffinées et des poissons nobles. Après quelques années, vous l'associerez à des préparations plus riches, crémees par exemple, ou asiatiques en sucré-salé pourquoi pas!

VINIFICATION

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

PRODUCTION TOTALE

6 600 bouteilles

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 24 août 2017.