



GRANDS VINS DE CHABLIS

# La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE  
VIGNERONS à FLEYS

## Chablis 1<sup>er</sup> Cru Monts de Milieu 2017

### 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

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 13 septembre 2017.

### RENDEMENT

58 hl/ha

### DEGUSTATION

Ce vin issu d'un coteau idéalement exposé et de vignes anciennes présente une remarquable concentration. Le millésime 2017 a un nez à la fois puissant et raffiné de nectarine, iode et fleurs blanches. La bouche est en accord, avec une très belle précision aromatique, cadencée par une vivacité réjouissante. 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, crémeuses 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

7 000 bouteilles

### MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 27 août 2018.