



GRANDS VINS DE CHABLIS

# La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE  
VIGNERONS à FLEYS

## Chablis 1<sup>er</sup> Cru Monts de Milieu 2018

### TERROIR

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

### AGE DES VIGNES

45 ans en moyenne

### EXPOSITION

Plein sud. Rive droite du Serein.

### MILLESIÈME

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.

### VENDANGES

Manuelles, le 11 septembre 2018.

### RENDEMENT

58 hl/ha

### DEGUSTATION

Ce vin issu d'un coteau idéalement exposé et de vignes anciennes présente une remarquable concentration. Le nez de ce millésime 2018 est à dominante florale avec une touche d'abricot. Belle attaque et beau volume pour une bouche très aromatique à la finale de foin tendre. 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). Débourage 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 13 septembre 2019.