

# GRANDS VINS DE CHABLIS

# La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS



Seit Ende des 19. Jahrhunderts produziert die unabhängige Winzerfamilie Chablis-Weine. Nach Henry, Ulysse und Roger gründete Urenkel Claude das Weingut „Domaine de la Meulière“. Seitdem ergänzen seine Söhne Nicolas und Vincent das von den vier Vorgenerationen erworbene Know-how.

Heute erstreckt sich das Weingut über 25 Hektar und erzeugt jährlich ungefähr 190.000 Flaschen.

## NACHALTIGER WEINBAU



Wir bemühen uns, in Harmonie mit der Natur zu arbeiten, um das natürliche Erbe und die traditionsreiche Bodenkultur für die zukünftigen Generationen zu erhalten.

Unser Antrag auf das Gütezeichen Nachhaltiger Weinbau ist in Bearbeitung, und wir hoffen, dass er schon bald befürwortet wird. Die Methoden, die diese strenge Zertifizierung in Bezug auf die Produktion und den Umweltschutz voraussetzt, wenden wir bereits an.

Die Vorgaben sehen wie folgt aus:

- Begrenzung der Anzahl der Pflanzenschutzbehandlungen auf ein notwendiges Mindestmass entsprechend Risikoanalyse
- Einsatz bestimmter natürlicher Regelmechanismen zum Begrenzen der Erträge (Entknospen, Ernte vor der Reife)
- Organische Dünung entsprechend Analyse der Blattstiele; Kontrolle des Nährstoffgleichgewichts der Rebstöcke entsprechend Bodenanalyse
- Verzicht auf langfristig im Boden verbleibende Herbizide
- Begrünung
- Rückkehr zum Pflügen

Darüber hinaus ernten wir von der Hand. Dieser Aspekt gehört nicht zum Lastenheft eines nachhaltigen Weinbaus, für uns ist es aber eine Selbstverständlichkeit.

## **WEINBEREITUNG**

Die von Nicolas LAROCHE 1994 wieder eingeführte traditionelle Weinbereitung und das entsprechende Know-how werden seit Ende des 19. Jahrhunderts in der Familie LAROCHE weiter gegeben.

Der Weinbereitungsprozess beginnt sofort nach der Weinlese mit der Aussortierung der gesündesten und reifsten Trauben noch auf den Parzellen. Dank der Handlese bleibt die Weinbereitung gesund und natürlich...

Der sanfte und schonende Kelterprozess findet in einer pneumatischen Niederdruckpresse statt, die ein ausgezeichnetes Auspressen des Saftes ohne Zermahlen und ohne Oxidierung erlaubt.

Die Alkoholgärung erfolgt in Gärbehältern, die auf 18°C wärmerreguliert werden. Es folgt die systematische, natürliche Apfelmilchsäuregärung.

Nach den beiden Gärungsprozessen wird der Wein abgezapft und mit Bentonit behandelt.

Die Weinsäure wird in einem Behälter mit Pendelrührwerk bei -3°C und langsamer Geschwindigkeit ausgefällt.

Die tangentielle Filtration erfolgt ganz kurz vor dem Abfüllen in die Flaschen. Dieses aromaschonende Verfahren hat die Filtration mit Kieselgur im Jahr 2006 abgelöst.

Alle unsere Weine stammen von unserem Weingut. Sie werden von der Familie LAROCHE gepflegt und abgefüllt.

Die Weinpflege und Alterung finden in Edelstahlbehältern statt, in emaillierten Stahlbehältern für die Chablis Premiers Crus und in Eichfässern für die Chablis vieilles vignes cuvée Fleur de chène.



## **PETIT CHABLIS AND CHABLIS**

Zwischen 10 und 12 °C serviert, sind unsere CHABLIS-Weine ideale Begleiter für Krustentiere, Austern, Muscheln und andere gekochte und ungekochte Meeresfrüchte, passen aber auch zum Chablis-Schinken, zu feinen Fleisch- und Wurstwaren, weißem Fleisch sowie Ziegenkäse und Comté.

Als „Vins de plaisir“ werden sie ebenfalls in gemütlicher Atmosphäre zum Aperitif und unter Freunden zwischen den Mahlzeiten getrunken.

### **CHABLIS : 94.800 Flaschen pro Jahr (14,70 Hektar)**

Mineralischer und gleichzeitig fruchtiger Wein, den man am besten mit Vorspeisen oder simpel zubereiteten Meeresprodukten, Andouillette (französische Wurstspezialität) und Burgunder Schnecken genießt. Empfohlene Lagerungsdauer: 5 Jahre

### **CHABLIS VIEILLES VIGNES CUVÉE FLEURS DE CHÈNE : 5 000 Flaschen pro Jahr (0,65 Hektar)**

Beginn der Alkoholgärung in Edelstahlbehältern mit anschließender sofortiger Abfüllung in Fässer. Die Alkohol- und Apfelmilchsäuregärung finden in 3 bis 8 Jahre alten Fässern statt (Pflegedauer: 12 bis 18 Monate).

Ein Wein mit reichem Bukett im Mund, leichtem Toastaroma, den man am besten zum gegrillten Geflügel, Koch- und Hartkäse (Comté, Saint-Nectaire) genießt. Empfohlene Lagerungsdauer: 6 Jahre



## CHABLIS PREMIERS CRUS

Unsere Chablis 1ers crus stammen alle vom rechten Serein-Ufer.

Sie bleiben lange im Mund, schmecken tief und körperreich mit viel Charakter und Fruchtaroma. Zur vollen Entfaltung kommen sie – je nach Jahrgang - nach einer Lagerungszeit zwischen 3 und 10-12 Jahren.

Zwischen 12 und 14 °C serviert, begleiten sie hervorragend edle Fischgerichte mit Sauce: Steinbutt, Seebarsch – passen aber vorzüglich auch zum Hummer, Jakobsmuscheln, Krebsen, geräuchertem Lachs, Langustinen ... Ältere Jahrgänge vertragen sich bestens mit Foie Gras und raffinierten Gerichten.

### **CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU LES FOURNEAUX: 15.000 Flaschen (2 Hektar)**

Der sehr fröhliche Premier Cru braucht nicht lange, um sich zu entfalten (3 Jahre). Blumig und rund, besitzt er die ganze Feinheit von Monts de Milieu, aber mit ein wenig mehr Festigkeit. Sein expansives Bukett verleiht ihm besonderen Reiz. Empfohlene Lagerungsdauer : bis 8 Jahre.

### **CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU VAUCOUPIN: 4 000 Flaschen (0.55 Hektar)**

Ein Wein mit sehr eleganter Nase aus weißen Blüten und Kernobst, untermalt von Anisnoten. Nach vierjährigen Lagerung zu feinen Vorspeisen (Jakobsmuscheln, geräucherter Lachs u.ä.) trinken. Empfohlene Lagerungszeit: bis 8 Jahre

### **CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU FOURCHAUME: 2 000 Flaschen (0.28 Hektar)**

Lagerungsdauer, damit er zur vollen Entfaltung kommt: mindestens 5 Jahre. Wenn er entsprechend lange gelagert wurde, bietet er Noten von Butter, Gewürzen und Nelkenschwindlig. Zusammen mit einer Stopfleiderterriner geht er eine vornehme Allianz ein.

### **CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU MONTS DE MILIEU: 18.200 Flaschen (2,5 Hektar)**

Im Fortsatz der Montée de Tonnerre gelegen, ging Mont de Milieu aus sechs 35 bis 60 Jahre alten Weingärten hervor. Die Weinberge profitieren von einer Südlage, was eine hohe Durchschnittstemperatur und eine längere Sonnenstrahlung – Voraussetzungen für Qualität - gewährleistet.

Der Wein vereint alle Elemente: Opulenz, Reichhaltigkeit, fettes, mineralisches, blumiges und fruchtiges Aroma. Harmonisch verbindet er Reiz und Kraft.

Als Lagerwein schlechthin hat er eine Lebensdauer von 10 Jahren und mehr. Sein Aromakomplex aus Butter-, Honig- und Haselnussnoten, den er nach 5 Jahren entfaltet, passt hervorragend zur Poularde in Creme- und Morchel-Sauce. Dicht und lang anhaltend im Mund.

