



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE
VIGNERONS à FLEYS

Chablis 1^{er} Cru
Les Fourneaux 2022

TERROIR

Coteaux argilo-calcaires (kimméridgien) de la commune de Fleys. Lieux-dits "la Côte" et "Morein".

AGE DES VIGNES

20 à 25 ans.

EXPOSITION

Sud-est. Rive droite du Serein.

MILLESIME

Globalement, 2022 se distingue par des températures élevées (couplées à un ensoleillement maximal) et de faibles précipitations. Les vendanges ont commencé le 5 septembre et se sont déroulées sous une météo favorable. Quantité et qualité étaient au rendez-vous, avec un bel état sanitaire et un équilibre harmonieux entre concentration et fraîcheur aromatique.

VINIFICATION

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

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 31 août 2023.

DEGUSTATION

Belle robe cristalline. Le nez ne se révèle pas d'emblée, il est d'abord discret puis s'ouvre sur le foin frais, la poire, la craie. La bouche reflète bien l'exposition fraîche de ce côteau, de par une expression très minérale et une tension ferme et franche. Un vin tout en élégance qui exaucera les désirs de fraîcheur et de légèreté. Il sera servi, dès la jeunesse et pendant 10 à 12 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 8 septembre 2022

RENDEMENT

58 hl/ha

PRODUCTION TOTALE

13 550 bouteilles