



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS

Chablis 1^{er} Cru

Fourchaume 2023

TERROIR

Marnes et calcaires argileux du kimméridgien. Commune de Fontenay près Chablis.

AGE DES VIGNES

35 ans.

EXPOSITION

Sud-est. Rive droite du Serein.

MILLESIME

Il a fait chaud et sec en 2023, ce n'est un secret pour personne ... aucun incident climatique à déplorer !

L'hiver a été très doux et la vigne a débourré conformément à la moyenne des 20 dernières années.

La floraison s'est située aux alentours du 10 juin ; elle s'est déroulée dans les meilleures conditions possibles.

Après fermeture de la grappe (début juillet), la sécheresse s'est confirmée.

Nos vendanges ont débuté le 14 septembre avec des après-midis très chauds et des nuits fraîches.

Malgré la sécheresse, la quantité est, par surprise, au rendez-vous ! La qualité est remarquable ...

Un millésime pour se faire plaisir dès la jeunesse.

VENDANGES

Manuelles, le 16 septembre 2023.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique (vendange entière). Débourbage statique (24h). Fermentation alcoolique, FML et élevage en cuve inox. Soutirage. Filtration tangentielle.

DEGUSTATION

Ce 2023 peut paraître austère en jeunesse, mais ce n'est que promesse d'avenir ! La matière est tout à la fois ferme et tendre, la bouche est savoureuse, ensoleillée, teintée de miel, avec une finale fraîche. A servir au cours de ses premières années avec les plus nobles produits des mers et rivières (langoustines flambées au pastis, gratin de crabe), ou après un temps de vieillissement sur des plats crévés (nage de crustacés). Potentiel de garde : jusqu'en 2035.

RENDEMENT

58 hl/ha

PRODUCTION TOTALE

2 597 bouteilles.

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 29 août 2023.