



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS

Chablis 1er Cru

Les Fourneaux, Jarres d'un secret 2022

TERROIR

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

AGE DES VIGNES

15 à 20 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.

VENDANGES

Manuelles, le 8 septembre 2022

RENDEMENT

58 hl/ha.

PRODUCTION TOTALE

3 312 bouteilles.

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 30 août 2024.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique (vendange entière). Débourbage statique (24h). Fermentations alcoolique et malo-lactique, puis élevage 22 mois en jarres de grès de 600 et 1000 l. Soutirage. Filtration tangentielle.

DEGUSTATION

La porosité du grès offre aux moûts et aux vins une oxygénation régulière, comme les contenants de bois mais, à l'inverse de ces derniers, ne leur apporte ni goût, ni odeur. La forme courbée permet un mouvement de haut en bas qui ne remet pas les liès en suspension mais renouvelle le vin à leur contact. Les vins gagnent ainsi en rondeur et en expression. Dès l'appréciation visuelle de ce 1er cru Fourneaux, la densité surprend. Le nez et la bouche confirment cette impression : arômes pommadés, puissants, ouverts malgré la jeunesse. Bouche ronde à l'extrême, sur des arômes de poire. A apprécier entre 2025 et 2037.