



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE
VIGNERONS à FLEYS

Chablis 1^{er} Cru
Les Fourneaux 2019

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

Un millésime en deux temps : froid puis chaud. D'abord un débourrement précoce suivi de gelées matinales à répétition. Puis l'installation de la chaleur avec des températures qui ont dépassé les 40°C. Les pluviomètres sont quant à eux restés désespérément vides. La pluie tant attendue n'est tombée qu'en fin de vendanges. La qualité des raisins est belle, mais leur quantité plus faible que nos attentes. Quoi qu'il en soit, l'acidité est préservée et les équilibres sont beaux.

VINIFICATION

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

DEGUSTATION

Premier nez de rose et de violette, qui s'épanouit sur l'odeur de nos sols par une chaude journée de printemps. La bouche est tendue, avec une acidité toute en précision associée à une rondeur tendre.

Ce vin sera servi, dès la jeunesse et pendant 8 à 10 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 19 septembre 2019.

RENDEMENT

54 hl/ha.

PRODUCTION TOTALE

9 510 bouteilles.

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 20 janvier 2021.