



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS



Chablis 1er Cru

Les Fourneaux, Jarres d'un secret 2020

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

La météo a permis, au printemps, une floraison dans des conditions idéales. Des températures élevées en cours d'été, couplées à un temps sec, ont permis d'obtenir un millésime avec de beaux équilibres et de la fraîcheur. Les vendanges se sont quant à elles déroulées sous des températures caniculaires à partir du 7 septembre.

VENDANGES

Manuelles, le 9 septembre 2020.

RENDEMENT

54 hl/ha.

PRODUCTION TOTALE

3 738 bouteilles.

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 10 mars 2023.

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 liés 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 2023 et 2035.