



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS

Chablis 1er Cru

Monts de Milieu Les Gougueys 2022

TERROIR

Coteaux argilo-calcaires (kimméridgien) de la commune de Fleys.

AGE DES VIGNES

70 ans

EXPOSITION

Plein sud. 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 7 septembre 2022.

RENDEMENT

45 hl/ha

VINIFICATION

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

DEGUSTATION

Où l'art de la vinification s'apparente à celui de la joaillerie... Les arômes s'assemblent dans une harmonie parfaite, soutenus par une structure solide, comme autant de gemmes s'imbriquant sur leur base de métal précieux. Tant d'élégance le prédestine à la plus fraîche pêche du matin, la noix de St Jacques en carpaccio, le homard grillé, le tourteau juste relevé d'un court-bouillon... mais il saura aussi s'unir sans condescendance à une simple terrine de poisson.

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 1er septembre 2023.

PRODUCTION TOTALE

8980 bouteilles.