



GRANDS VINS DE CHABLIS

# La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS

## Chablis 1er Cru

Monts de Milieu, Orgasme 2017

### TERROIR

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

### AGE DES VIGNES

70 ans

### EXPOSITION

Plein sud. Rive droite du Serein.

### MILLESIME

En 2017, la vigne a pleinement profité d'un printemps estival, prenant, dès le débourrement (début avril), une avance qu'elle conservera jusqu'aux vendanges. L'été, ponctué de quelques épisodes caniculaires, a lui aussi participé à la précocité du millésime. Notre parcelle a, par chance, été épargné de tout épisode de gel, contrairement à certaines zones durement touchées. La campagne s'est déroulée du 11 au 20 septembre, grâce au concours de notre habituelle équipe de 70 personnes! L'expression aromatique des 2017 est dominée par les notes florales et minérales. Tension présente, concentration soutenue, équilibre atteint!

### VENDANGES

Manuelles, le 13 septembre 2017.

### VINIFICATION

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

### RENDEMENT

20 hl/ha

### PRODUCTION TOTALE

1 800 bouteilles

### DEGUSTATION

Cette cuvée est une sélection parcelle qui correspond à quelques ares de nos plus vieilles vignes de Mont de Milieu sur lesquels nous avons favorisé l'enherbement naturel. De ce fait, le rendement est inférieur à celui de la cuvée Les Gougueys. Ce nectar, produit en 2017 à seulement 20 hectolitres à l'hectare (au lieu des 58 hl autorisés...) peut être considéré comme un extrait de notre terroir. La pure minéralité de ce millésime 2017, classique parmi les classiques, s'exprime sans retenue. Sa mise sur le marché, volontairement tardive, donne accès aux arômes tertiaires que sont la noisette, le mousseron et le pain grillé. Autant de déclinaisons de la minéralité dans le temps. La concentration est remarquable ; sa vivacité l'est tout autant, qui confère à l'ensemble une rémanence saline et une assise solide.

A boire accompagné de : votre amoureux!

A servir avec un poisson en croûte de noisette, un consommé de topinambour, des crustacés juste grillés avec des herbes fraîches, un carpaccio de St Jacques relevé d'huile d'olive mûrifiée...

### MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 13 septembre 2019.