

GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE
VIGNERONS à FLEYS



Chablis 1er Cru Mont de Milieu 2022

TERROIR

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

AGE DES VIGNES

45 ans en moyenne

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

58 hl/ha

DEGUSTATION

Ce vin issu d'un coteau idéalement exposé et de vignes anciennes présente une remarquable concentration. Son nez fait preuve d'une grande complexité, faite de zeste de citron, chèvre-feuille, pêche blanche et effluves marins. Beau volume pour une bouche très aromatique, dynamisée par une vivacité précise et durable. Son potentiel de garde est d'une quinzaine d'années, il peut être bu dès la jeunesse avec des entrées raffinées et des poissons nobles. Après quelques années, vous l'associerez à des préparations plus riches, crémeuses par exemple, ou asiatiques en sucré-salé pourquoi pas!

VINIFICATION

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

PRODUCTION TOTALE

10 045 bouteilles.

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 04 août 2022.