



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS

Chablis 1^{er} Cru

Mont de Milieu 2024

TERROIR

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

AGE DES VIGNES

45 ans en moyenne, presque 70 pour les plus anciennes.

EXPOSITION

Plein sud. Rive droite du Serein.

MILLESIME

2024 restera dans les mémoires pour sa campagne éprouvante et son lot de maladies cryptogamiques, ses conditions météo chaotiques (dans l'Yonne, 3^{ème} année la plus pluvieuse depuis 25 ans, et aussi la moins ensoleillée...) et ses aléas, le tout impactant fortement son volume de récolte. Les vins ont une grande minéralité (due au climat frais) et néanmoins une belle concentration (due à la faible récolte).

VENDANGES

Manuelles, le 20 septembre 2024.

RENDEMENT

32 hl/ha

VINIFICATION

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

DEGUSTATION

Ce vin issu d'un coteau idéalement exposé et de vignes anciennes présente une remarquable concentration, surtout sur ce millésime 2024 qui n'aura produit que 50 % du rendement réglementaire. Sa physionomie est résolument minérale : nez délicat de calcaire et amande, bouche ciselée, iodée et citrique. Si son potentiel de garde est d'une quinzaine d'années, il sera bienvenu de l'attendre au moins jusqu'à mi 2027 afin de le laisser s'épanouir. Il sera servi avec des entrées raffinées et des poissons nobles jusqu'à ses 6 ou 8 ans d'âge, après quoi il s'associera de préférence à des préparations plus riches, crémeuses par exemple, des plats aux champignons (morilles, cèpes, voire mélanosporum...) et même une terrine de foie gras.

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 06 juillet 2026.

PRODUCTION TOTALE

6 667 bouteilles.