



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS

Chablis 1er Cru

Monts de Milieu Les Gougueys 2023

TERROIR

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

AGE DES VIGNES

71 ans

EXPOSITION

Plein sud. Rive droite du Serein.

MILLESIME

Il a fait chaud et sec en 2023, ce n'est un secret pour personne ... aucun incident climatique à déplorer !

L'hiver a été très doux et la vigne a débourré conformément à la moyenne des 20 dernières années.

La floraison s'est située aux alentours du 10 juin ; elle s'est déroulée dans les meilleures conditions possibles.

Après fermeture de la grappe (début juillet), la sécheresse s'est confirmée.

Nos vendanges ont débuté le 14 septembre avec des après-midis très chauds et des nuits fraîches.

Malgré la sécheresse, la quantité est, par surprise, au rendez-vous ! La qualité est remarquable ...

Un millésime pour se faire plaisir dès la jeunesse.

VENDANGES

Manuelles, le 17 septembre 2023.

RENDEMENT

40 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. Le nez de ce millésime 2023 réunit le beurre frais, la craie et l'écorce de mandarine, tandis que sa bouche est juteuse comme un abricot bien mûr. 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 29 août 2023.

PRODUCTION TOTALE

3 209 bouteilles.