



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS

Chablis 1er Cru

Monts de Milieu, Orgasme 2022

TERROIR

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

AGE DES VIGNES

75 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 18 septembre 2022.

RENDEMENT

20 hl/ha

VINIFICATION

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

DEGUSTATION

Cette cuvée est une sélection parcellaire 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 2022 à seulement 20 hectolitres à l'hectare (au lieu des 58 hl autorisés...) peut être considéré comme un extrait de notre terroir, une friandise à déguster avec délices. La minéralité s'est effacée pour laisser la place à la concentration extrême. Le fruit est charnu, mûr, la texture est dense, sensuelle, la longueur en bouche est démesurée... pour un plaisir au zénith.

A boire accompagné de : votre amoureux!
A servir avec un risotto aux truffes ou aux fruits de mer, des St jacques à la crème, gambas aux abricots... Et pourquoi pas une tarte aux mirabelles.

PRODUCTION TOTALE

2 664 bouteilles

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 29 mai 2024.