



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS

Chablis 1er Cru

Montée de Tonnerre 2023

TERROIR

Kimméridgien, commune de Chablis.

AGE DES VIGNES

34 ans.

EXPOSITION

Rive droite du Serein, exposition sud.

MILLESIÈME

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.

VINIFICATION

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

DEGUSTATION

Ce magnifique climat, localisé entre les Grands-
cru et le très-grand-premier-cru Mont de Milieu
ne trahit pas ses illustres voisins. Élégant comme
une sonate de Haydn, complexe comme une
fugue de Bach, long comme un opéra de Wagner
et puissant comme la fameuse ouverture de
Strauss.

Ce millésime 2023 nous raconte une histoire de
roses, de fleurs de sureau et même de raisin
muscat ! Sa bouche est ciselée, mentholée, avec
une finale de peaux d'amandes rôties. A
déguster sans discontinuer entre 2025 et 2035.

VENDANGES

Manuelles, le 14 septembre 2023.

RENDEMENT

58 hl/ha

PRODUCTION TOTALE

1 333 bouteilles.

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 29 août 2023.

