



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE
VIGNERONS à FLEYS

Chablis 1er Cru Vaucoupin 2019

TERROIR

Coteaux argilo-calcaires (kimméridgien) de la commune de Chichée. Lieu-dit "Derrière les Serres".

AGE DES VIGNES

44 ans

EXPOSITION

Sud-ouest. Rive droite du Serein.

MILLESIME

Un millésime en deux temps : froid puis chaud. D'abord un débourrement précoce suivi de gelées matinales à répétition. Puis l'installation de la chaleur avec des températures qui ont dépassé les 40°C. Les pluviomètres sont quant à eux restés désespérément vides. La pluie tant attendue n'est tombée qu'en fin de vendanges. La qualité des raisins est belle, mais leur quantité plus faible que nos attentes. Quoi qu'il en soit, l'acidité est préservée et les équilibres sont beaux.

VINIFICATION

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

DEGUSTATION

La robe est cristalline. Le nez, floral et délicat, exhale un joli fruit (pêche blanche). L'attaque est franche ; la fraîcheur, tenue comme un fil conducteur, est renforcée par des notes d'estragon en finale. A servir avec des produits nobles comme la noix de St Jacques (poêlée avec une fondue de poireaux, ou en carpaccio avec un filet d'huile de noisette), la langouste... Potentiel de garde : jusqu'en 2030.

VENDANGES

Manuelles, le 18 septembre 2019.

RENDEMENT

36 hl/ha.

PRODUCTION TOTALE

2 580 bouteilles.

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 21 janvier 2021.