



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE
VIGNERONS à FLEYS

Chablis 1er Cru Vaucoupin 2022

TERROIR

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

AGE DES VIGNES

47 ans

EXPOSITION

Sud-ouest. 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.

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 (abricot) et des notes de chèvre-feuille. La bouche est franche avec une rondeur moyenne et une belle répartition des amers. 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 2032.

VENDANGES

Manuelles, le 8 septembre 2022.

RENDEMENT

58 hl/ha.

PRODUCTION TOTALE

4 260 bouteilles.

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 14 mars 2024.