



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS

Chablis 1^{er} Cru

Vaucoupin 2023

TERROIR

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

AGE DES VIGNES

48 ans

EXPOSITION

Sud-ouest. 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.

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, raffiné, mêle la fleur de sureau et la graine de sésame. La bouche est légère et délicatement parfumée, telle une brise printanière. 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 16 septembre 2023.

RENDEMENT

58 hl/ha.

PRODUCTION TOTALE

5 097 bouteilles.

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 16 mai 2025.