



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS

Chablis 2023

TERROIR

Coteaux argilo-calcaires des communes de Fleys, Bérù et Chichée (kimméridgien).

AGE DES VIGNES

De 5 à 45 ans selon les parcelles.

EXPOSITION

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 débouffé 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. Débouffage statique (24h).

Fermentations alcoolique et malo-lactique en cuves inox thermorégulées. Soutirage. Stabilisation tartrique. Filtration tangentielle.

DEGUSTATION

Vin universel ; rares sont ceux qui en refuseront un verre à l'apéritif! Son bouquet, sa fraîcheur et sa légèreté feront des merveilles sur palourdes farcies, crevettes sautées, carpaccio de St Jacques, ceviches... sans oublier la charcuterie : terrines, jambons, andouilles... Le premier nez de ce millésime 2023 est minéral, puis il s'ouvre sur des notes résolument florales. La bouche est crayeuse, voire caillouteuse, et s'achève sur une amertume agrumique.

VENDANGES

Du 14 au 26 septembre 2023.

RENDEMENT

60hl/ha

PRODUCTION TOTALE

120 000 bouteilles.

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 15 mai 2025.